ПРИГОТОВЛЕНІЕ КОНДИТЕРСКИХЪ ИЗДѢЛІЙ

БЕЗЪ ПОМОЩИ КОНДИТЕРА И ПОВАРА.

РУКОВОДСТВО, СОДЕРЖАЩЕЕ ВЪ СЕБѢ 485 РЕЦЕПТОВЪ

КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ

печенья, пироги, торты, мелкое пирожное, ягодныя и фруктовыя варенья, сиропы, желе, мармелады, муфтовыя, сахарныя и медовыя пастилы, конфекты, горячіе и прохладительные напитки, фрукты въ водкѣ и уксусѣ, шоколады, пряники, меды, ягодныя воды, мороженое и краски, употребляемыя для кондитерскихъ издѣлій; съ присовокупленіемъ способа

ПРИГОТОВЛЯТЬ МОРОЖЕНОЕ ВЪ ПЯТЬ МИНУТЪ.

Составлено изъ двадцатилѣтнихъ опытовъ въ кондитерскомъ искусствѣ,

Кондитеромъ Г. Д.

Съ 16-ю политипажами въ текстѣ.

Изданіе второе.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.
ВЪ ТИПОГРАФІИ ЭДУАРДА ВЕЙМАРА,
на Невск., противъ Мал. Морской, № 10.
1866.

Дозволено Ценсурою. С. Петербургъ, 15-го Августа 1865 г.





Занимаясь въ продолженiи двадцати лѣтъ приуготовленiемъ кандитерскихъ издѣлiй всѣхъ возможныхъ родовъ и видовъ, подъ руководствомъ Ивана Ивановича Излера, имя котораго довольно извѣстно въ Петербургѣ и другихъ городахъ, я надѣюсь, что успѣлъ уже прiобрѣсти какъ бы право на раздѣленiе моихъ познанiи въ кандитерскомъ дѣлѣ съ тѣми благосклонными читателями, которые пожелаютъ имѣтъ это, составленное мною и одобренное Иваномъ Ивановичемъ Излеромъ руководство къ приготовленiю всякихъ кандитерскихъ издѣлiй, безъ соучастiя въ томъ ученаго кандитера, или человѣка, образовавшагося въ кандитерской кухнѣ. Для этого я старался изложить въ книгѣ моей, какъ возможно проще и удобопонятнѣе, все то, что нужно знать и опытному кандитеру и простому повару или хозяйкѣ дома, если обстоятельства поставятъ ихъ въ необходимость приготовлять

разныя кандитерскія издѣлія безъ кандитера. Въ особенности книга моя можетъ быть нужна и полезна домохозяевамъ и помѣщикамъ, живущимъ въ отдаленіи отъ столицъ и не имѣющимъ возможности пріобрѣтать въ кондитерскихъ лавкахъ конфектъ, пирожныхъ, и вообще всѣхъ принадлежностей обѣденныхъ, вечернихъ, бальныхъ и свадебныхъ дессертныхъ столовъ. Я смѣю надѣяться также, что книга моя заслужитъ полное одобреніе читающей публики, какъ руководство, содержащее въ себѣ, кромѣ чисто кандитерскихъ, и хозяйственныя наставленія.

ПРЕДМЕТЫ

ВХОДЯЩІЕ ВЪ СОСТАВЪ ПРИГОТОВЛЕНІЯ КАНДИТЕРСКИХЪ ИЗДѢЛІЙ.

Сахаръ, какао, аравійская камедь, кардамонъ, мускатный орѣхъ, померанцовый цвѣтъ, трагакантъ, ваниль, миндаль, корица, шафранъ, и другія краски.

КРАТКОЕ ОБЪЯСНЕНІЕ

КАЧЕСТВА И ДОСТОИНСТВЪ ОЗНАЧЕННЫХЪ ПРОДУКТОВЪ ВХОДЯЩИХЪ ВЪ СОСТАВЪ КОНДИТЕРСКИХЪ ИЗДѢЛІЙ.

Считаю не излишнимъ объяснить что всѣ поименнованные здѣсь продукты бываютъ различнаго достоинства; но какъ не каждому оно можетъ быть извѣстно, то поставляю обязанностею приблизительно объяснить какимъ образомъ можно ихъ при покупкѣ различать.

СЛАДКІЙ МИНДАЛЬ.

Сладкій миндаль получается въ бочкахъ и мѣшкахъ; первый имѣетъ то преимущество передъ послѣднимъ, что онъ лучше сохраненъ не такъ пыленъ отъ шелухи и что въ немъ менѣе ломаныхъ зеренъ, нежели въ послѣднемъ; онъ не такъ сильно подвергается вліянію сыраго воздуха, менѣе портится и не окисаетъ. При покупкѣ для кандитерскаго употребленія должно наблюдать, чтобы въ немъ не было ломанныхъ зеренъ и пробовать, не имѣетъ ли онъ кисловатаго вкуса.

Достоинство горькаго миндаля познается также; но свѣжесть его доказывается тѣмъ, что онъ имѣетъ въ себѣ болѣе ароматическаго эфира. Вкусъ его такъ же долженъ быть не киселъ.

САХАРЪ.

Въ продажѣ обращается сахаръ слѣдующихъ родовъ: рафинадъ, мелисъ, песокъ, приготовляемый изъ сахарнаго тросника, и песокъ изъ бѣлой свекловицы; послѣдній хотя бываетъ бѣлѣе и чище тростниковаго песка, но имѣетъ менѣе сладости, и потому, если уваривается въ леденецъ, то въ сравненіи съ тростниковымъ сахаромъ, на каждый фунтъ теряетъ лотъ вѣсу, что составляетъ фунтъ съ четвертью на пудъ. Достоинство рафинада и мелиса познается по сухости, чистотѣ и плотности ихъ: который

изъ нихъ суше, чище и плотнѣе другаго, тотъ и лучше.

КАКАО.

Какао имѣется нѣсколько родовъ. Изъ нихъ лучшій Каракскій, изъ провинціи Никорагуакской. Этотъ сортъ въ сравненіи съ другими тяжелѣе, влажнѣе и толще. Корка какао обыкновенно бываетъ покрыта маленькими блестящими золотыми пятнышками, которые не что иное, какъ дресвякъ, приставшій во время сушки, въ странѣ ихъ произрастенія. Второй сортъ, Бирбійскій. Ядра его мельче, толще, и имѣютъ въ себѣ еще болѣе маслянистыхъ частей; но этотъ сортъ уступаетъ первому въ нѣжности вкуса. Третьяго рода какао, получаются съ острововъ Мартиники. Суринама и Сенъ-Доминго: они отличаются отъ двухъ первыхъ горьковатымъ вкусомъ, малы, сухи и покрыты свѣтлою гладкою кожею. Наконецъ послѣдній, самый низкій сортъ какао, есть Бразильскій.

Онъ имѣетъ кофейный цвѣтъ, вкусъ горькій; видомъ продолговатъ и сухъ. Для дѣланія какаваго масла, выгоднѣе покупать Бирбійскій какао, а для шоколада каракскій.

АРАВІЙСКАЯ КАМЕДЬ.

Въ продажѣ имѣется много сортовъ Аравійскй камеди; но для кандитерскаго употребле-

нія должно выбирать ту, которая въ круглыхъ прозрачныхъ кусочкахъ, величиною въ орѣхъ. Снаружи она испещрена маленькими пятнышками, а въ изломѣ глянцовита. Запаха и вкуса она вовсе не имѣетъ. Камедь эта истекаетъ изъ дерева, произрастающаго на песчаной почвѣ каменистой Аравіи.

КАРДАМОНЪ.

Въ продажѣ есть трехъ сортовъ кардамонъ. Всѣ сорты его запахомъ и вкусомъ одинаковы между собою, но по виду различны. Лучшій изъ нихъ меньшаго объема, трехъ-угольный, свѣтло-желтаго цвѣта, съ полосками внутри въ трехъ отдѣленіяхъ. Темныя сѣмячки его имѣютъ весьма пріятный запахъ и вкусъ. Для употребленія ихъ, должно очистить съ нихъ шелуху, а зернышки превратить въ порошекъ, съ кускомъ сахара. Сохранять ихъ надо въ банкѣ, хорошо закупоренной.

МУСКАТНЫЙ ОРѢХЪ.

Дерево мускатныхъ орѣховъ производитъ плодъ въ величину персика и имѣетъ во всю длину свою рубцы. Орѣхи собираютъ съ него уже совершенно зрѣлыми. Во время зрѣлости орѣховъ наружная корка ихъ сама собою отваливается. Подъ нею лежитъ мокрая плева, которую называютъ мускатнымъ цвѣтомъ; но она

только облѣпляетъ орѣхъ въ свѣжемъ его состояніи. Эта плева малиноваго, а высушенная темножелтаго цвѣта. Запахъ она имѣетъ бальзамическій, острый, а вкусъ пряный. Достоинство мускатнаго цвѣта составляютъ тонкость, гибкость его, яркій цвѣтъ, проницательный запахъ и вкусъ. Мускатные орѣхи имѣютъ крѣпкую шелуху, подъ которой и находится зерно. Лучшіе орѣхи должны быть тверды и тяжелы, и всѣ въ морщинкахъ. Снаружи они свѣтло-коричневаго цвѣта, а внутренность ихъ имѣетъ мраморный видъ; вкусъ ихъ проницательный, острый. Для употребленія мускатнаго орѣха въ жидкомъ видѣ лучше брать цвѣтъ его, а для употребленія на сухія издѣлія — орѣхъ. Мускатное дерево произрастаетъ на молукскихъ островахъ.

ПОМЕРАНЦОВЫЙ ЦВѢТЪ.

Настоящія мѣста произрастенія померанцоваго дерева — Италія, Сицилія и южная Франція; въ другихъ странахъ разводятъ его въ кадкахъ и оранжереяхъ, а потому и цвѣтъ его довольно дорогъ. Сохранять его для кандитерскаго употребленія должно въ виноградномъ спиртѣ, такъ: положить снятыя съ дерева цвѣты въ стеклянную банку, и, наливъ спиртомъ, закупорить и завязать пузыремъ. Но эссенція эта

большею частію замѣняется водою изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Трагакантъ.

Подъ этимъ названіемъ имѣется въ продажѣ сухая, растительнаго качества слизь, состоящая изъ маленькихъ кусочковъ, свернувшихся подобно червячкамъ; они бываютъ тверды, удоболомки и полупрозрачны, безъ вкуса и запаха. Употребленіе его входитъ въ многія произведенія кандитерскаго искусства. Выбирать его должно такъ: чтобы былъ самый бѣлый и чистый, болѣе въ кусочкахъ, нежели въ пластинкахъ. Одной части его уже достаточно на десять частей воды. Эта камедь истекаетъ изъ куста, произрастающаго въ малой Азіи, на островѣ Кандіи, на горѣ, именуемой Ида.

Ваниль.

Ваниль состоитъ изъ плоскихъ палочекъ, длиною около шести дюймовъ, а шириною въ треть дюйма. Цвѣта она темнокофейнаго, блестящаго. Въ длину имѣетъ полоски; въ срединѣ содержитъ много маленькихъ черныхъ сѣмянъ; запахъ ея пріятный. Достоинство ванили состоитъ въ тяжести, и араматности запаха. Четыре или пять палочекъ ея должны вѣсить по меньшей мѣрѣ лотъ. Почитается лучшею ванилью та, которая покрыта кристаллизаціею

въ родѣ инея; но эта кристаллизація, можетъ быть, происходитъ и отъ того, что ваниль собираютъ прежде, нежели она совсѣмъ вызрѣетъ, и тогда подвергаютъ ее нѣкотораго рода броженію; потомъ же выправляютъ въ палочки, и, когда начнетъ высыхать, тогда, намазываютъ ее масломъ, засушиваютъ, укупориваютъ и отправляютъ за границы въ цинковыхъ ящикахъ. Вѣроятно, та, которая не совсѣмъ хорошо просушится, дорогою отволгнетъ и испаряется; а это испареніе и кристаллизуется на самой ванили. Мѣсто произрастенія ванили, есть южная Америка.

Корица.

Лучшею корицею почитается крупная и красная цвѣтомъ. Прежде, нежели она будетъ превращена въ порошокъ, нужно ее сушить въ легкомъ воздухѣ въ печи.

Шафранъ.

Лучшій и дорогой разборъ шафрана идетъ съ Востока; за симъ слѣдуетъ Австрійскій; за Австрійскимъ Французскій, Итальянскій, а наконецъ послѣдній и худшій Испанскій. Чѣмъ тоньше жилки въ шафранѣ, и чѣмъ цвѣтъ его ближе къ темнокрасному, блестящему или золотому, тѣмъ онъ превосходнѣе въ своей добротѣ; сверхъ того хорошій шафранъ долженъ

заключать въ себѣ нѣкоторую масляничность. Онъ долженъ быть мягокъ и не удобенъ къ превращенію его въ порошокъ.

КРАСКИ ВООБЩЕ.

Для кандитерскаго употребленія достаточно имѣть три сорта красокъ: желтую, красную и синюю. Всѣ прочіе цвѣта составляются изъ этихъ трехъ: отъ соединенія желтой краски съ синею, образуется зеленая; отъ соединенія синей съ красною образуется лиловая; отъ соединенія красной съ желтою образуется оранжевая; отъ соединенія оранжевой съ синею образуется коричневая. Эти краски должны быть безвредны и чисты. Желтую краску можно составлять изъ шафрана. Для этого надо только четыре лота шафрана положить въ стеклянную банку, налить на шафранъ одну бутылку чистаго спирта, завязать банку кисеею и поставить на воздухъ на солнечную сторону, чтобы, сильный запахъ шафрана испарился къ тому времени, когда нужно брать его для употребленія.

КРАСНАЯ КРАСКА.

Для красной краски лучше всего употреблять кашениль или канцелярское сѣмя, которое есть ничто иное, какъ маленькія насѣкомыя превосходнаго краснаго цвѣта. Изъ нихъ приготовляется карминъ (извѣстная красная краска.

(Видъ этихъ насѣкомыхъ не весьма опредѣлителенъ; впрочемъ съ одной стороны онѣ бываютъ плоски, а съ другой нѣсколько возвышены снаружи бѣловаты или палеваго цвѣта, а внутри краснояркаго. Мексика почитается мѣстомъ происхожденія кашенили, хотя впрочемъ, добываютъ ее и въ другихъ мѣстахъ Южной Америки.

Приготовлять ее для кандитерскаго употребленія слѣдующимъ образомъ:

Взять два лота кашенили, растолочь въ мелкій порошокъ, прибавя къ нему два лота чистаго кремортатора, одинъ лотъ поташа и пол-лота сженыхъ квасцовъ; все это вмѣстѣ растереть въ мелкій порошокъ и развести одною чашкою спирта, смѣшанною съ двумя чашками кипяченой воды, и употреблять, когда оная понадобится.

СИНЯЯ КРАСКА.

Эта краска употребляется для подкрашиванія сироповъ. Она составляется изъ фіалковыхъ цвѣтовъ. Надо сначала ихъ облить кипяткомъ и вынести на ледникъ. По истеченіи трехъ сутокъ, слѣдуетъ выжать цвѣты по средствомъ пресса или сквозь салфетку и выжатою изъ нихъ жидкостію подкрашивать сиропы и желе изъ яблоковъ и фіалковый сиропъ. Можно приготовлять синюю краску изъ ва-

сильковъ точно такимъ же образомъ. Если же нужно чтобы краска была гуще, то извлеченный выше показаннымъ способомъ изъ цвѣтовъ сокъ можно упарить на огнѣ до густоты.

Во всѣ кандитерскія издѣлія, въ составъ которыхъ входитъ лимонный сокъ или лимонная соль, можно употреблять, вмѣсто вышеозначенной краски Индиго, тинкторія, а такъ же и Арзелія, полагая отъ одного до пяти грановъ не болѣе на одинъ фунтъ сахара. Краску эту слѣдуетъ разводить въ простой магнезіальной водѣ до такой степени густоты, какъ она требуется.

ПОЛНЫЙ КАНДИТЕРЪ.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ.

Разное мелкое печенье и торты.

БАББА КЪ ЧАЮ.

Полфунта лучшей крупитчатой муки, просѣянной сквозь частое сито, одну столовую ложку густыхъ, лучшихъ дрожжей, и полторы чайныя чашки теплой, какъ парное молоко, воды, смѣшать въ одно время, замѣсить мукою, разбить хорошенько тѣсто лопаточкою, чтобы не было въ немъ кусковъ, оставить его подняться, покрайней мѣрѣ втрое, противъ того какъ оно было во время замѣски, и влить въ него три чайныя чашки цѣльнаго молока; потомъ положить три четверти фунта лучшаго масла, не очень застылаго, полфунта мелкаго, просѣяннаго сквозь сито сахара, два яица, шесть желтковъ и полтора фунта крупитчатой муки. Все это хорошенько вымѣсить. Если же тѣсто будетъ очень густо, то прибавить къ

нему молока, однако же такъ, чтобы оно не очень разжидѣло и не имѣло въ себѣ кусочковъ. Совершенно промѣшанное, накрыть его салфеткою, и оставить, пока опять хорошенько поднимется. Тогда взять крупитчатой муки, посыпать ее на столъ, вынуть тѣсто и свалять въ мукѣ. Оно тотчасъ же опадетъ. Тогда положить въ него померанцовой корки, варенной въ сахарѣ, изъ половины померанца, четверть фунта коринки, четверть фунта изюму, безъ сѣмячекъ, и десять ядеръ горькаго, мелко истертаго миндаля. Все это хорошенько перемѣсить и положить въ форму, какую угодно. Надобно однакожъ только чтобы она была хорошо намазана масломъ и обсыпана сухарями или мукою; только дать въ формѣ хорошенько подняться и печь его въ довольно горячей печкѣ. Узнать пропеклось ли оно, можно слѣдующимъ образомъ: взять тонкую, узенькую, чистую лучиночку, проткнуть ею булку, и смотрѣть, если лучинка совершенно чиста и суха, то пирожное готово; а если частичка тѣста пристала къ лучинкѣ, хотя немного, то нужно еще его печь.

Изъ этого тѣста, также можно приготовлять крендели и сухарики; только въ сухарики не кладется изюму, коринки и корокъ, потому что было бы не удобно рѣзать ихъ и сушить.

Такимъ же образомъ можно приготовлят

постную булку къ чаю, безъ скоромнаго масла и молока: положить восьмушку сахару и четверть фунта лучшаго миндальнаго или маковаго масла и воды; соли же надо положить немного какъ въ скоромную, равно и постную булку.

ВАФЛИ И СУХАРИКИ.

ВАФЛИ САХАРНЫЯ.

Разбить шесть яицъ, положить въ чашку, прибавить въ нее полфунта мелкаго сахара, и вѣничкомъ хорошенько это взбивать. Потомъ положить столько же муки, и перемѣшать хорошенько лопаточкою, чтобъ не было тамъ кусочковъ, потомъ растопить четверть фунта лучшаго масла и взбить еще вмѣстѣ. Тогда разогрѣть доску, и положивъ на нее бумагу, опустить въ огонь, и подержать три минуты. Если бумага не сгоритъ а только покраснѣетъ, то помазать форму масломъ, налить въ нее тѣста, и печь, каждый разъ подмазывая форму.

ВАФЛИ СЛИВОЧНЫЯ.

На одну бутылку сливокъ самыхъ густыхъ, должно взять: полфунта крупичатой муки, сливки взбить, чтобы были густы, потомъ всыпать въ нихъ муку, вмѣстѣ хорошенько перемѣшать, и печь, какъ сказано выше.

ВАФЛИ ШОКОЛАДНЫЯ.

Взять по равной части самаго мелкаго тертаго шоколада и самой лучшей крупитчатой муки, смѣшать вмѣстѣ и прибавить къ этому, мелкаго сахара, столько же вѣсомъ, сколько муки и шоколада вмѣстѣ; развести все густыми сливками, вливая ихъ по немногу и размѣшивая, чтобы не было кусочковъ. Изъ этого образуется жидковатое тѣсто, изъ котораго можно печь вафли, какъ сказано выше.

ВАФЛИ ИЗЪ СЛИВОЧНАГО МАСЛА.

Смѣшать хорошенько въ чашкѣ четверть фунта сливочнаго масла, съ двумя ложками крупичатой муки и двумя яицами, прибавить ложку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, немного натертой на сахаръ лимонной корки, развести немного молокомъ до того, чтобы тѣсто тянулось съ ложки, и печь вафли, какъ сказано выше.

ЧАЙНЫЕ СУХАРИКИ

НАЗЫВАЕМЫЕ ТЕРПѢНІЕ.

Отдѣлить бѣлки отъ восьми свѣжихъ яицъ, и взбить ихъ нарочно для этого приготовленнымъ вѣничкомъ, въ холодномъ мѣстѣ, въ снѣжную пѣну. Потомъ вѣничекъ вынуть, отряхнуть чисто, взять деревянную лопаточку и положить въ битый бѣлокъ мелкаго сахара одинъ

фунтъ, потомъ опять размѣшать и положить: пол-фунта крупитчатой муки, и столовую ложку сахарнаго порошка съ ванилью и опять перемѣшать, чтобъ не было кусочковъ. Послѣ этого приготовить листъ, или мѣдный, хорошо вылуженный, или желѣзный, самый чистый. Нужно его нагрѣть и намазать бѣлымъ воскомъ, растирая бумагою ровно и тонко, остудить и сдѣлать изъ листа жесткой бумаги трубочку, на подобіе тѣхъ, какія бываютъ въ продажѣ, только вострый кончикъ ея не завертывать, а приклеить клестеромъ или яичнымъ желткомъ и присушить. Потомъ наполнить трубочку означеннымъ выше тѣстомъ, но такъ, чтобы удобно можно было отверстіе ея завернуть; самый же кончикъ ея обрѣзать ножницами. Она должна быть не толще камышевой палочки. Послѣ этого высаживать на смазанный воскомъ листъ, какіе заблагоразсудится сухарики, какъ-то: въ видѣ палочекъ, крендельковъ, узелковъ или змеекъ, одинъ отъ другаго на дюймъ разстояніемъ. Когда полный листъ будетъ насаженъ, тогда поставить его въ теплое мѣсто, (лучше всего на печку), и подсушить сухарики, чтобы сверху была корочка, а середина ихъ была мягка. Послѣ этого, ихъ можно печь въ посредственномъ жарѣ. Они поднимутся; а когда сдѣлаются желты и отъ листа хорошо будутъ отставать, то надо вынимать ихъ и по-

скорѣе снимать съ листа, чтобъ не пристали къ воску.

СУХАРИКИ АНИСОВЫЕ.

Одинъ фунтъ мелкаго сахара положить въ кострюлю вмѣстѣ съ девятью свѣжими яицами, размѣшать проволочнымъ вѣничкомъ, поставить на самый легкій огонь, и взбивать хорошенько, до того, пока тѣсто это будетъ довольно тепло и паръ отъ него пойдетъ: тутъ его составить съ огня, продолжая взбивать, пока совершенно простынетъ. Тогда вѣничекъ вынуть и отряхнуть чисто, а взять лопаточку; положить въ тѣсто одинъ фунтъ крупитчатой муки, столовую ложку толченаго и мелко просѣяннаго аниса, и цѣдру съ одного лимона. Сажать ихъ въ печь также на листѣ, но только листъ намазывать масломъ и обсыпать мукою, а сухарикамъ дать другую форму, нежели сдѣланнымъ прежде. Точно также подсушивать ихъ и печь въ легкой теплотѣ, чтобъ сверху были бѣлые: вообще же поступать съ ними какъ съ прежними.

ДРУГОЙ СОРТЪ СУХАРИКОВЪ, НАЗЫВАЕМЫХЪ ТЕРПѢНІЕ.

Семь бѣлковъ взбить въ пѣну, положить одинъ фунтъ мелкаго сахара (четверь фунта) картофельной и четв. фунта крупитчатой муки, цѣдру одного лимона, и чайную ложку мелко истолченной корицы, и потомъ поступать какъ сказано выше.

ПЕСОЧНЫЕ СУХАРИКИ.

Одинъ фунтъ чисто-вымытаго столоваго масла, чтобы оно нисколько не было солоно, три четверти фунта сахара, полфунта крупитчатой муки, шесть яицъ, одинъ лотъ порошка корицы, замѣсить какъ мѣсится тѣсто, и выдѣлывая изъ него разныя крендельки, колечки и витушечки, класть на чистый листъ и печь. Когда они испекутся, то взять одинъ фунтъ мелкаго сахара и одинъ лотъ порошка корицы и смочить это водою, чтобы стало подобно жидкому тѣсту, взять чистую кисточку, ею сверху всѣ сухарики хорошенько и ровно оглазировать, и подсушить въ печкѣ.

ЛИМОННЫЕ СУХАРИКИ.

Двѣнадцать бѣлковъ взбить въ пѣну, взять полтора фунта мелко толченаго и сѣяннаго сахара, одинъ фунтъ крупитчатой, полфунта картофельной муки, и цѣдру двухъ лимоновъ и поступать такъ точно, какъ съ сухариками, называемыми терпѣніе. Форму дать имъ бисквитную, а когда они испекутся, то покрыть ихъ сахаромъ, какъ сказано выше, только вмѣсто корицы, положить въ сахаръ цѣдру одного лимона.

СУХАРИКИ РѢЗАНЫЕ.

Одинъ фунтъ сахара и шестнадцать яицъ, въ кострюлькѣ взбить на огнѣ вѣничкомъ, какъ сказано выше, остудить и положить еще три четверти фунта крупитчатой, четверть фунта картофельной муки, одну столовую ложку порошка корицы и полъчайной ложки порошка кардамона, все это вмѣстѣ перемѣшать и печь въ посредственномъ жарѣ въ бумажной коробкѣ; по выпеченіи же остудить и рѣзать сухариками. Поджаривать ихъ въ горячей печкѣ на листѣ, и когда одна сторона ихъ будетъ суха, то поворотить на другую, чтобы и ее также подсушивать.

МЕЛКІЕ БИСКВИТИКИ.

Одинъ фунтъ мелкаго сахара и двадцать пять яичныхъ желтковъ, смѣшать хорошенько лопаточкою, кладя по одному желтку, и постоянно мѣшая, чтобы тѣсто было бѣло и густо. Оставшіяся же двадцать пять яичныхъ бѣлковъ, взбить въ снѣжную пѣну, какъ можно крѣпче. Тогда положить въ желтки съ сахаромъ цѣдру двухъ лимоновъ или померанцовъ, прибавить одинъ фунтъ крупитчатой муки и все вмѣстѣ слегка перемѣшать, чтобъ образовалось одно довольно густое тѣсто. Тогда изъ трубочки, о которой сказано выше, сажать бисквиты на

жесткую бумагу, засыпать сахаромъ и печь въ легкомъ жарѣ.

БИСКВИТЫ КЪ ВИНУ.

Двѣнадцать бѣлковъ взбить въ самую крѣпкую пѣну, положить въ нихъ три четверти фунта мелкаго сахара, полъ лота порошка ванили, и три четверти фунта крупитчатой муки, и все это перемѣшать; потомъ высаживать на намазанный масломъ и засыпанный мукою листъ бисквиты, въ фигурахъ, похожихъ на цифру 8, и печь ихъ въ легкомъ жарѣ.

УЗЕЛКИ КЪ ЧАЮ.

Одинъ фунтъ столоваго, хорошо-вымытаго масла, три четверти фунта мелкаго сахара, полтора фунта крупитчатой муки, шесть яицъ, замѣсить вмѣстѣ хорошенько, примѣшать полъ лота порошка ванили; дѣлать изъ этого тѣста фигурки наподобіе узелковъ; когда же они изготовятся, то положить на чистый листъ и печь. Потомъ глазировать ванильнымъ глазуромъ.

АПЛАТКИ.

Нужно два цѣльныхъ яйца и два желтка, четверть фунта мелко-истертаго миндаля, четверть фунта мелкаго сахара, полбутылки сливомъ, поллота порошка ванили. Миндаль; сахаръ и яицы, надо смѣшать хорошенько лопаточкою, положить въ нихъ ваниль и разводить

понемножку сливками, беспрестанно мѣшая. Потомъ надо взять чугунную форму, наподобіе вафельной, только гладкую и круглую, или съ мелкими узорами, разогрѣть, какъ вафельную, намазать сливочнымъ масломъ, и печь аплатки. Когда онѣ испекутся, тогда краяшки ихъ обрѣзать ножницами, и обсыпать аплатки мелкимъ сахаромъ съ ванилью.

ЕЩЕ СУХАРИ ОСОБАГО РОДА.

Отдѣлить десять желтковъ, смѣшать ихъ съ однимъ фунтомъ мелкаго сахара, и взбить въ кострюлѣ на легкомъ огнѣ, вѣничкомъ. Когда тѣсто будетъ довольно теплое, тогда снять его съ огня, продолжая взбивать до тѣхъ поръ, пока остынетъ; потомъ взбить бѣлки въ крѣпкую пѣну, примѣшать къ желткамъ полфунта картофельной, полфунта крупитчатой муки и немного порошка ванили, смѣшать съ бѣлками вмѣстѣ, размазать ровно въ полтора дюйма толщиною намазанный масломъ и обсыпанный мукою листъ. печь въ довольно жаркомъ воздухѣ и, когда тѣсто испечется, оглазировать его глазуромъ изъ мелкаго сахара на розовой водѣ, подцвѣченнаго кашенилью, и рѣзать сухариками.

СУХАРИКИ, НАЗЫВАЕМЫЕ АНГЛІЙСКІЙ ХЛѢБЪ.

Полфунта мелкаго сахара, полфунта крупитчатой муки, полфунта отобраннаго сладкаго

миндаля, цѣдру одного лимона, поллота корицы, немножко тертаго мускатнаго орѣха, немного толченой гвоздики и три бѣлка замѣсить въ густое тѣсто, обдѣлать на подобіе соленой булки, только по ширѣ и плоско; помазать оставшимися тремя желтками, засыпать рубленнымъ миндалемъ и печь на намазанномъ масломъ и обсыпанномъ мукдою листѣ. Когда тѣсто испечется, то рѣзать его, еще горячее, вострымъ ножикомъ, такъ какъ обыкновенные сухари, немножко накось.

БИСКВИТИКИ КЪ ВИНУ И ЧАЮ.

Двадцать бѣлковъ взбить въ крѣпкую пѣну, и положить въ нихъ два фунта мелкаго сахара, смѣшать особо отъ нихъ восемь желтковъ, съ двумя лотами, также мелкаго сахара, влить ихъ въ бѣлки, мѣшая лопаточкою, и тотчасъ положить полтора фунта крупитчатой муки. Потомъ все это вмѣстѣ перемѣшать хорошенько и сажать на бумагу изъ трубочки такія же фигурки, какъ бисквиты, засыпая ихъ мелкимъ сахаромъ и печь, а когда они испекутся, намочить водою столъ, положить бисквитики на мокрый столъ, и снимать ихъ, оборачивая на подносикъ, чтобы они просохли, послѣ чего и употреблять.

БИСКВИТЫ ЖЕ ВЪ ДРУГОМЪ ВИДѢ.

Шестнадцать бѣлковъ взбить въ крѣпкую

пѣну, одинъ съ четвертью фунта сахара, примѣшавъ къ нимъ лопаточкою слегка. Потомъ полфунта крупитчатой и полфунта картофельной муки, перемѣшавъ вмѣстѣ, съ сахаромъ и бѣлками, прибавить еще ложку порошка ванили, опять все перемѣшать и поступать съ этими такъ же, какъ съ другими бисквитами, но сверху, кромѣ сахара засыпать рубленымъ миндалемъ.

ФРАНЦУЗСКІЯ БИСКВИТЫ.

Шесть бѣлковъ взбить въ густую пѣну, прибавить къ нимъ одинъ фунтъ сѣянаго сахара, съ шестью яичными желтками, хорошо смѣшанныхъ, полфунта крупитчатой муки, одну чайную ложку порошка ванили и все это лопаточкою слегка перемѣшать, высаживая потомъ это тѣсто изъ бумажной трубочки на бумагу, какъ выше сказано бисквитами.

ФРАНЦУЗСКІЯ БИСКВИТЫ, ИЗГОТОВЛЯЮЩІЯСЯ ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ.

Приготовить изъ писчей бумаги коробочки, величиною въ карту, и въ полтора дюйма вышины, и наполнить ихъ слѣдующимъ тѣстомъ: три четверти фунта мелкаго сахара, смѣшать съ десятью желтками въ густую пѣну, примѣшать къ нимъ цѣдру одного лимона, натертую на сахаръ, взбить бѣлки въ крѣпкую пѣну, а къ желткамъ прибавить четыре лота крупчатой, и четыре лота картофельной муки, положить въ нихъ бѣлки, и все опять слегка лопаточкою перемѣшать. наполняя этимъ коробочки. Разровнявъ же хорошенько бисквиты въ коробкахъ ножикомъ и обсыпавъ ихъ сѣяннымъ сквозь рѣшето сахаромъ, печь въ легкомъ воздухѣ; а когда онѣ испекутся, остудить и вынимать ихъ изъ коробочекъ, и подавать.

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ.

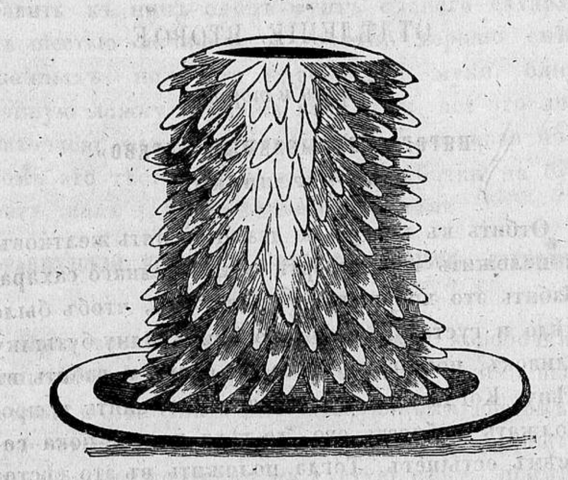
Пироги и торты.

ПИРОГЪ, НАЗЫВАЕМЫЙ «ДРЕВО» ПО-БЕРЛИНСКИ.

Отбить въ кострюлю двадцать пять желтковъ, и положить три четверти фунта мелкаго сахара. Взбить это хорошенько вѣничкомъ, чтобъ было бѣло и густо. Послѣ того вливъ одну бутылку сливокъ, поставить тѣсто на огонь и взбить въ пѣну. Когда оно сдѣлается тепло, снять и продолжать взбивать его до-тѣхъ-поръ, пока совсѣмъ остынетъ. Тогда положить въ это тѣсто: цѣдру одного лимона, истертый на терочкѣ одинъ мускатный орѣхъ, четверть чайной ложки порошка кардамона, и, распустивъ одинъ

фунтъ сливочнаго масла, дать ему отстояться, остудить его, чтобъ было, какъ парное молоко, и тоже влить туда же, перемѣшивая хорошенько вѣничкомъ. Потомъ оставшіеся двадцать пять бѣлковъ, взбить въ крѣпкую пѣну, вѣничекъ вынуть, а взять лопаточку, положить бѣлки въ тѣсто, прибавить полтора фунта крупитчатой муки, слегка перемѣшать все и поставить на холодное мѣсто. Прежде этого должна быть приготовлена форма слѣдующимъ образомъ.

Фигура 1.



Форма для этого пирога, должна быть на подобіе ручнаго вартела: на серединѣ желѣзнаго прута ея должно быть утверждено дере-

во самое крѣпкое и сухое, лучше всего, если дубъ, длиною въ три четверти аршина, съ верхняго конца въ два съ половиною вершка, а съ нижняго въ четыре вершка въ діаметрѣ. Для этой формы необходимо имѣть изъ листоваго желѣза колпакъ, на подобіе свода, въ полтора аршина длины, въ аршинъ съ четвертью вышины, съ открытой стороны его, съ полукруглыми стѣнками. На обѣихъ стѣнкахъ его должны быть, ровно одинъ противъ другаго, въ четыре ряда, крючки, на которые кладется желѣзнымъ прутомъ вертелъ (или форма дерева) такъ, чтобы ручка его была за стѣнкою. Подъ колпакомъ, надо развести огонь самыми сухими дровами, дерево намазать масломъ, обернуть бумагою и обвить шнурочкомъ или тонкой бичевкой, разогрѣть такимъ образомъ форму, намазывая еще масломъ, съ кисточки, все дерево, кругомъ. Подъ деревомъ, во всю длину, поставить протевень, и когда форма согрѣется, такъ что масло станетъ вытапливаться изъ нея, то взять шомовку съ длинной ручкой, черпать тѣсто и поливать его на дерево, не дотрогиваясь шомовкою, но приказавъ вертѣть это дерево довольно скоро. Между-тѣмъ надо наливать по всему дереву тѣсто; когда же оно все покроется, съ протевня дочиста снять тѣсто и опять наливать на дерево. Такимъ образомъ продолжать до исхода всего тѣста, наблюдая

каждый разъ, чтобъ хорошо налитый слой былъ пропеченъ, но не очень сухо; отъ сильнягo огня, скораго и ровнаго вертѣнія и аккуратной поливки, на деревѣ образуются тогда довольно длинные сучки въ довольно-большомъ количествѣ. Когда тѣсто выльется все, тогда надо уничтожить сильный разгаръ огня, а пирогу дать цвѣтъ, уже надъ угольнымъ жаромъ. Послѣ этого надо взять еще два фунта мелкаго сахара, развести его розовой водой, наподобіе жидкаго тѣста, полить на пирогъ и вертѣть. Потомъ совершенно остудить пирогъ и обрѣзать его съ обѣихъ сторонъ, чтобы удобно было снять; оборотить колодку книзу и съ нижней стороны, придерживая руками, стукнуть желѣзомъ въ полъ: тогда пирогъ съ формы сойдетъ хорошо. Бумагу и нитку изъ-подъ него надобно вынуть. Послѣ этого, пирогъ слѣдуетъ положить на блюдо и подавать. Его также можно употреблять съ чаемъ и кофеемъ.

ТАКОЙ ЖЕ ПИРОГЪ.

ПО ГАМБУРГСКИ.

Полтара фунта сливочнаго масла, одинъ фунтъ мелкаго сахара, одинъ фунтъ картофельной и одинъ фунтъ крупитчатой муки, корку двухъ лимоновъ, одну бутылку самыхъ густыхъ сливокъ и пятьдесятъ яицъ; вотъ что нужно для

составленія этого пирога. Печь его надо такъ же какъ Берлинскій.

ТАКОЙ ЖЕ ПИРОГЪ.

ПО ПАРИЖСКИ.

Надо одинъ фунтъ мелкаго сахара, одинъ фунтъ сливочнаго масла, полфунта картофельной и полфунта крупичатой муки, полбутылки густыхъ сливокъ, и тридцать два яица. Масло слѣдуетъ смѣшать въ бѣлую пѣну, положить въ него сахаръ и опять мѣшать. Потомъ отбивать яица, кладя ихъ по одному желтку и безпрестанно мѣшая. Когда всѣ яица смѣшаются, положить въ тѣсто одну столовую ложку порошка ванили, и оставшіеся тридцать два бѣлка, взбить въ густую пѣну, примѣшать въ муку, снова перемѣшать съ бѣлками, развести сливками и печь, какъ показано выше.

ТАКОЙ ЖЕ ПИРОГЪ ШОКОЛАДНЫЙ.

ПО ИТАЛЬЯНСКИ.

Для него нужно: одинъ фунтъ сливочнаго масла, одинъ фунтъ мелкаго сахара, одинъ фунтъ тертаго шоколада, двѣ столовыя ложки порошка ванили, одинъ фунтъ крупитчатой муки, полбутылки густыхъ сливокъ и сорокъ яицъ. Изготовлять его слѣдуетъ точно такъ какъ показано выше по парижски.

ДРЕВЕСНЫЙ ТОРТЪ.

Нужно: одинъ фунтъ мелкаго сахара, одинъ фунтъ сливочнаго масла, одинъ фунтъ крупитчатой муки, тридцать яицъ и цѣдру одного лимона. Сахаръ надо положить въ чашку, отбивать въ него желтки, по одному, безпрестанно мѣшая ихъ, потомъ распустить масло и остудить его какъ парное молоко, влить и мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ густо и довольно бѣло, положить цѣдру и муку, взбить бѣлки въ густую пѣну, все вмѣстѣ одно съ другимъ перемѣшать, и, когда такимъ образомъ тѣсто будетъ готово, то взять какую угодно форму, лучше чтобы донышко ея было уже а отверзтіе ширѣ, она должна быть восьми вершковъ въ діаметрѣ и трехъ вершковъ вышиною; ее должно вымазать масломъ и обложить бумагою, положить въ форму въ два дюйма толщиною вышеозначенное тѣсто, и поставить ее въ песокъ, напротевень. На него должно положить не менѣе какъ на вершокъ песку, поставить въ печку и когда пирогъ испечется, то наложить еще тѣста столько же и печь. Такимъ образомъ надо продолжать до тѣхъ поръ, пока тѣста не останется болѣе. Тогда слѣдуетъ вынуть пирогъ изъ формы и навести на него слѣдующимъ образомъ глазуръ.

Бѣлокъ одного яица смѣшать довольно густо съ мелкимъ сахаромъ, прибавить одну столовую ложку лучшаго рому, и одну чайную ложку порошка ванили, подкрасить это розовою кашенилью, взбить, и обмазать этимъ глазуромъ пирогъ. Послѣ этого должно поставить его еще на одну минуту въ печь для подсушки.

ТАКОЙ ЖЕ СЪ МАРМЕЛАДАМИ.

Онъ приготовляется точно такъ же какъ прежній пирогъ, но когда первый слой его испечется, то сквозь бумажную трубочку, тоненько, во всю форму, слѣдуетъ наложить въ него мармеладу. Такъ послѣ каждаго пирожнаго слоя должно намазывать пирогъ между слоями его разными мармеладами или желе.

ХЛѢБНЫЙ ТОРТЪ.

Надо одинъ фунтъ сладкаго чищеннаго миндаля истереть въ каменной ступкѣ, прибавляя въ него отъ пяти до десяти яицъ, одно послѣ другаго, и когда тѣсто мелко изотрется, положить его въ чашку и прибавить въ него одинъ съ четвертью фунта мелкаго сахара полъ фунта до красна засушеннаго толченнаго и мелко высѣяннаго ржанаго хлѣба, цѣдры съ двухъ лимоновъ, одну чайную ложку толченой гвоздики, столовую ложку корицы, одинъ тертый мускатный орѣхъ и полчайной ложки кардамона. Потомъ надо отбить пятдесятъ яицъ и класть

ихъ по одному, но только желтки, въ миндаль и сахаръ, и мѣшать беспрестанно, безъ перемежки, чтобы тѣсто сдѣлалось довольно пѣнисто и легко; потомъ взбить изъ оставшихся пятидесяти бѣлковъ, двадцать, въ снѣжную крѣпкую пѣну, положить ихъ въ тѣсто, съ четвертью фунта крупитчатой муки, перемѣшать все опять хорошенько съ бѣлками, и наполнить этимъ на три четверти смазанную и обложенную бумагой какую угодно форму, и печь. Когда же пирогъ испечется, то надо глазировать его какого угодно цвѣта глазуромъ, и украсить фруктами и желеемъ.

БЕЗЕ ТОРТЪ И МАРЕНГО.

Отъ вышеписаннаго хлѣбнаго торта остаются тридцать бѣлковъ. Они надолго сбережены ни какъ быть не могуть. Ихъ можно употребить для слѣдующей надобности—именно: взбить ихъ въ снѣжную пѣну, какъ можно гуще, положить въ нихъ три фунта мелкаго сахара мелюса, перемѣшать хорошенько лопаточкою и прибавить столовую ложку порошка ванили, послѣ того вырѣзать изъ писчей бумаги четыре кружка, отъ шести до семи вершковъ въ діаметрѣ; на эти кружки, по средствомъ трубочки, высадить изъ тѣста кольца, около вершка толщиною, засыпать ихъ сахаромъ и печь, въ самомъ легкомъ жарѣ.

Примѣчаніе: Если, по сдѣланіи этого пирога останется тѣсто, то, его можно ложкою отсажать нажесткую бумагу половинками какъ извѣстное пирожное Безе, обсыпать сахаромъ, и печь, такъ же какъ и тортъ. Когда они испекутся, вынуть ихъ, снять съ бумаги, и, съ плоской ихъ стороны слегка продавить, чтобы оказалась маленькая впадина; съ кольцами же не должно этого дѣлать; а когда они испекутся, остудить ихъ, снять събумаги, положить одно кольцо на другое на блюдо, и наполнить середины ихъ взбитыми сливками слѣдующимъ образомъ: взять двѣ бутылки самыхъ густыхъ сливокъ, взбить ихъ въ кострюлѣ вѣничкомъ на холодномъ мѣстѣ, въ густую пѣну, и когда собьются, густо такъ, что на вѣничкѣ могутъ держатся на подобіе снѣга, то положить въ нихъ полфунта мелкаго сахара, и одну столовую ложку порошка ванили, все вмѣстѣ перемѣшать и накладывать въ кольца. Особыя маленькія безе то же наполнить, и сложивъ одно съ другимъ обложить ими пирогъ кругомъ, и украшенный фруктами, подавать на столъ.

ТОРТЪ МИНДАЛЬНЫЙ.

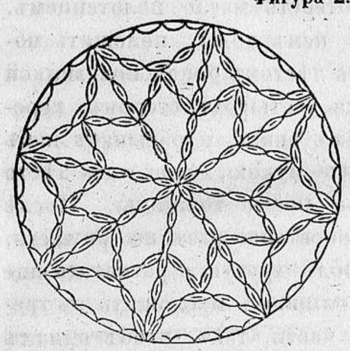
Семь восьмыхъ долей фунта сладкаго, и одну восьмую долю фунта горькаго миндаля, облить кипяткомъ и продержать въ кипяткѣ пока шелуха свободно отъ него отстанетъ. Тогда

толочь его, прибавляя по одному яицу, чтобы было не очень густое а такъ же и не жидкое тѣсто; потомъ въ него надо прибавить одинъ фунтъ мелкаго сахара, и мѣшать лапаточкой, безпрестанно подбавляя, по одному, до 24-хъ желтковъ, чтобъ тѣсто было довольно пѣнисто и бѣло. Потомъ положить въ него цѣдру одного лимона и взбить въ пѣну шестнадцать бѣлковъ, примѣшать въ тѣсто четверть фунта крупитчатой муки, слегка все снова перемѣшать, взять по желанію форму, обмазать ее хорошенько масломъ, обложить бумагою, наполнить не много болѣе половины тѣстомъ и печь въ легкомъ жарѣ. Когда тортъ испечется, то снять съ него бумагу и обмазать его глазуромъ, составленнымъ изъ полуфунта мелкаго сахара, разведеннаго какъ бы, жидкое тѣсто съ водою померанцовыхъ цвѣтовъ, и украся фруктами и глазуромъ, подавать.

МАКАРОННЫЙ ПИРОГЪ.

Оставшіеся отъ миндальнаго торта, восемь бѣлковъ, можно употребить слѣдующимъ образомъ: четверть фунта сладкаго, вычищеннаго миндаля, истереть мелко съ бѣлками въ ступкѣ, кладя не болѣе, какъ по одному бѣлку заразъ. Когда миндаль мелко изотрется, положить въ него полфунта мелкаго сахара и ложку муки, перетерѣть хорошенько вмѣстѣ, взять четыре боль-

Фигура 2.



шія аплатки, склеить ихъ одна съ другою и обрѣзать кругомъ такъ, чтобъ изъ аплатокъ былъ ровный кружокъ, намазать его тѣстомъ не толще, какъ въ четверть дюйма, и, положивъ тѣста въ трубочку, провести кругомъ рантъ, сдѣлать нѣсколько отдѣленій, которыя, по выпеченіи, наполнить вареными ягодами и фруктами, и, въ такомъ видѣ подавать его на столъ.

СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ.

Фунтъ не топленаго столоваго масла, чисто вымыть, и сдѣлавъ изъ него форму наподобіе кирпича, положить въ водѣ. въ холодное мѣсто, чтобъ застыло. Потомъ надо взять одинъ фунтъ крупитчатой муки, одинъ яичный желтокъ и воды (смотря по тому, сколько понадобится, чтобъ сдѣлалось довольно густое тѣсто, наподобіе кислаго, употребляемаго для пироговъ) вымѣсить это тѣсто и выложить его на столъ, посыпанный мукою, чтобъ тѣсто къ столу не приставало. Потомъ раскатать тѣсто скалкою около двухъ съ половиною дюй-

мовъ толщиною, обтереть масло полотенцемъ, чтобъ не было на немъ воды, положить посерединѣ и обернуть тѣстомъ одной половинкой на другую, со всѣхъ четырехъ сторонъ; переворотить его верхомъ внизъ и обсыпавъ какъ тѣсто, такъ и столъ мукою, раскатать тѣсто скалкою въ полтора дюйма толщины. Послѣ этого сложить его во второй разъ на три части, кладя одну часть подъ другую и раскатать еще до одного дюйма толщины, и сложить въ третій разъ въ четыре части, такъ, чтобъ одна съ другой были совершенно ровны. Тогда опять повернуть и раскатать его еще разъ до одного дюйма толщины, сложить еще въ четвертый разъ втрое, раскатать въ четверть дюйма и выдѣлывать какія заблагоразсудится пирожныя.

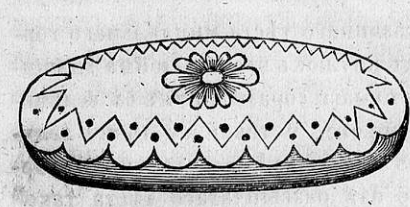
Примѣчаніе. Чтобы тѣсто было хорошо, то необходимо его приготовлять въ холодномъ мѣстѣ, потому-что на холодѣ масло остается твердо и слои тѣста бываютъ ровнѣе и лучше.

МАЗАРИНСКІЙ ТОРТЪ,

УКРАШЕННЫЙ ГЛАЗУРОМЪ, ФРУКТАМИ И ОБЛОЖЕННЫЙ БЕЗЕ.

Надобно взять три четверти фунта сладкаго и четверть фунта горькаго миндаля, облить его кипяткомъ, очистить съ него шелуху, и истереть въ ступкѣ съ четырьмя яицами; потомъ присоединить къ нему одинъ фунтъ мелкаго

Фигура 3.



сахара, цѣдру одного лимона полтора лота порошка корицы, шестнадцать цѣльныхъ яицъ и восемь яичныхъ желтковъ, надо ихъ класть въ миндаль по одному, безпрестанно мѣшая, чтобъ тѣсто было довольно густо и бѣло. Послѣ этого надо взять какую-нибудь форму, обложить ее слоенымъ тѣстомъ, толщиною въ листъ папки (картузной бумаги), положить въ нее на одну четверть вышины формы неполно, приготовленное тѣсто и сверху закрыть тѣмъ же слоенымъ тѣстомъ и печь. Когда пирогъ испечется, тогда надо оглазировать его какъ выше сказано, глазуромъ съ ромомъ.

РАЗСЫПЧАТОЕ ТѢСТО

Одинъ фунтъ чисто вымытаго и самаго холоднаго столоваго масла, три четверти фунта мелкаго сахара, полтора фунта крупитчатой муки, и три яйца, смѣшать хорошенько вмѣстѣ, и потомъ вымѣсить, чтобъ было мягкое тѣсто; мѣсить его надо непремѣнно въ холодномъ мѣстѣ, чтобъ масло не вытекало. Это тѣсто идетъ въ разное употребленіе, о чемъ сказано будетъ ниже.

НАЗВАННЫЙ БЕЛІАЛЬЯНСЪ ТОРТЪ.

Изъ вышепоказаннаго тѣста миндальнаго торта, испечь одинъ кружокъ въ полдюйма толщиною; на кружкѣ бумаги соразмѣрномъ съ величиною желаемаго пирога, и такой же точно величины испечь изъ хлѣбнаго торта такую же форму и испечь еще изъ разсыпчатаго тѣста такой же кружокъ. Потомъ прежде другихъ, взять миндальный, намазать его какимъ угодно вареньемъ или мармеладомъ, послѣ него хлѣбный, который тоже намазать вареньемъ, а на хлѣбный положить разсыпчатый, оглазировать его глазуромъ съ лимонной цѣдрой, и обложить фруктами.

ТОРТЪ АНАНАСНЫЙ.

Сдѣлать три круглыхъ блина, толщиною въ одинъ дюймъ, изъ тѣста, называемаго миндальнымъ тортомъ; два изъ нихъ намазать мармеладомъ изъ крымскихъ яблоковъ, сложить одинъ съ другимъ, всѣ три ровно, обрѣзать кругомъ, и сдѣлать глазуръ изъ ананаснаго сиропа съ мелкимъ сахаромъ, наподобіе жидкаго тѣста. Этимъ глазуромъ обмазать пирогъ сверху и кругомъ, подсушить и украшать вареньями въ сахарѣ ананасами, и прочими фруктами.

ТОРТЪ АПЕЛЬСИННЫЙ.

Приготовить три блина изъ тѣста, (о которомъ уже сказано выше) мазаринскаго торта,

въ одинъ дюймъ толщиною и испечь ихъ въ легкомъ жарѣ; потомъ снять съ бумаги, остудить, и два изъ нихъ наполнить баргамотнымъ мармеладомъ; потомъ сложить всѣ три вмѣстѣ, кругомъ ровно обрѣзать, и оглазировать слѣдующимъ глазуромъ: взять два апельсина, стереть цѣдру ихъ на сахаръ, растереть въ фарфоровой ступкѣ, выжать сокъ изъ апельсиновъ и прибавить мелкаго сахара, чтобы было жидкое тѣсто; обмазанный этимъ глазуромъ сверху и кругомъ, пирогъ, подсушить и украсить ломтиками апельсиновъ, обмаканныхъ въ леденецъ.

ТОРТЪ АЛЕКСАНДРОВСКІЙ.

Приготовить вышепоказаннаго разсыпчатаго тѣста, раскатать его въ холодномъ мѣстѣ до полдюйма толщиною, въ какую угодно величину, вырѣзать четыре бумажные кружка, выпечь, тѣсто чтобъ были оно желтаго цвѣта; три изъ нихъ намазать яблочнымъ мармеладомъ, и сложить одинъ съ другимъ, кругомъ ровно обрѣзать, и оглазировать слѣдующимъ глазуромъ: взять два лимона, снять цѣдру на сахаръ, разтерѣть въ форфоровой ступкѣ, выжать изъ лимоновъ сокъ и смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, чтобъ было наподобіе жидкаго тѣста, прибавить столовую ложку сахарнаго сиропа, облить пирогъ кругомъ, какъ можно болѣе украсить его фруктами и подавать.

БИШОВЪ ТОРТЪ.

Приготовить четыре блина, изъ того же самаго разсыпчатаго тѣста, желаемой величины, и когда они испекутся, снять съ бумаги и три изъ нихъ намазать померанцовымъ мармеладомъ, а потомъ сложить всѣ четыре вмѣстѣ, кругомъ ровно обрѣзать, и глазировать слѣдующимъ глазуромъ: истереть на сахаръ цѣдру одного померанца; растереть ее въ ступкѣ, положить одну чайную ложку порошка корицы, половину тертаго мускатнаго орѣха, одну восьмую долю чайной ложки кардамона, одну чайную чашку краснаго вина, и развести мелкимъ сахаромъ, наподобіе жидкаго тѣста, оглазировать имъ пирогъ, сверху и кругомъ и украшать фруктами и желеемъ.

ТОРТЪ БИСКВИТНЫЙ.

Одинъ фунтъ мелкаго сахара, и двадцать два яйца разбить въ кострюлѣ хорошенько вѣничкомъ, поставить на легкій жаръ и взбиватъ до того, пока тѣсто будетъ густо, бѣло и обдастся паромъ; тогда надобно снять его съ огня, продолжая взбивать. Когда же оно совершенно остынетъ, тогда положить полфунта картофельной и полфунта крупитчатой муки, вѣничекъ изъ него вынуть, а лопаточкой слегка перемѣшать, чтобъ муки совершенно не было видно. Послѣ того, это тѣсто размазать на бу-

магу, желаемой формы, два кружка печь въ посредственномъ теплѣ, а когда пирогъ испечется, снять его съ бумаги, намазать клубничнымъ вареньемъ, сложить, и глазировать флеръдоранжевымъ (т. е., съ водою померанцовыхъ цвѣтовъ) глазуромъ, и украсить фруктами.

БЕЗЕ ТОРТЪ ВЪ ДРУГОМЪ ВИДѢ.

Выкатать изъ вышеописаннаго разсыпчатаго тѣста, для донышка пирога кружокъ въ полдюйма толщиною, сдѣлать кругомъ его рантъ въ три четверти дюйма величиною, приклеить этотъ рантъ къ донышку пирога яичнымъ желткомъ, и выпечь до того, чтобъ былъ свѣтложелтъ. Но прежде, чѣмъ будетъ онъ испеченъ, слѣдуетъ проколоть въ немъ нѣсколько дырочекъ, чтобъ во время печенья не поднимались, пузыри. Когда же онъ испечется, тогда намазать его малиновымъ вареньемъ и приготовить, какъ выше показано безейное тѣсто. Это тѣсто положить на донышко пирога, толщиною на одинъ вершекъ и набивъ трубочку изъ бумаги безейнымъ тѣстомъ, (кончикъ трубочки долженъ быть обрѣзанъ въ тонину пальца) выпустить его на верхъ пирога разными фигурами, обсыпать мелкимъ сахаромъ, и выпечь съ легкимъ припекомъ. Когда пирогъ испечется, то наполнить его сверху фруктами и подавать.

ТОРТЪ КОФЕЙНЫЙ.

Приготовить круглое донышко изъ разсыпчатаго тѣста, въ полдюйма толщины и въ три четверти дюйма вышиною рантъ, подобный вышеописанному, когда онъ испечется, то наполнить его слѣдующимъ кремомъ: изъ трехъ восьмыхъ долей фунтовъ молотаго кофею, сварить отъ трехъ до четырехъ чашекъ крѣпкой эссенціи, потомъ взять двадцать яичныхъ желтковъ, и три четверти фунта мелкаго сахара, все это положить въ кострюлю, взбить на легкомъ огнѣ, и когда будетъ довольно густо, снять и продолжать взбивать, пока остынетъ; тогда шесть бѣлковъ взбить въ крѣпкую пѣну, положить въ тѣсто одинъ лотъ кортофельной муки, и бѣлки, перемѣшивая хорошенько испечь въ легкомъ жарѣ. Когда пирогъ испечется, то приготовить глазуръ изъ мелкаго сахара, разведеннаго кофеемъ, оглазировать и убирать пирогъ по желанію.

ТОРТЪ СЛИВОЧНЫЙ.

Одинъ фунтъ сладкаго очищеннаго миндаля, мелко истереть прибавляя къ нему яицъ; къ этому прибавить: одинъ фунтъ мелкаго сахара, цѣдру одного лимона, одинъ лотъ порошка корицы и все смѣшать въ чашкѣ лопаточкою, примѣшивая по одному до двадцати желтковъ и мѣшая не перерывно чтобы тѣсто было легко

и бѣло; когда же оно будетъ хорошо смѣшано въ пѣну, прибавить къ нему одну бутылку густыхъ сливокъ, и четыре лота картофельной муки, взбить восемь бѣлковъ въ крѣпкую пѣну, примѣшать ихъ и взять, лучше всего, жестяную гладкую форму на подобіе кострюли, обложить дно и края ея тонко выкатаннымъ слоенымъ тѣстомъ, и наполнить вышепоказаннымъ тѣстомъ; послѣ чего уже слѣдуетъ этотъ пирогъ печь въ легкомъ жарѣ; когда онъ испечется, тогда надобно его аглазировать и украшать фруктами.

ТОРТЪ ЛИМОННЫЙ.

Нужны: сокъ изъ шестнадцати и цѣдра снятая на сахаръ съ восьми лимоновъ, полтора фунта мелкаго сахара, шестнадцать цѣльныхъ яицъ, шестнадцать желтковъ, полъ лота порошка корицы, четверть лота кардамона, все это надо положить въ кострюлю и взбивать на легкомъ огнѣ; потомъ должно это не много остудить, положить полъ фунта картофельной муки и наполнить этимъ форму, обложенную слоенымъ тѣстомъ. Печь этотъ пирогъ слѣдуетъ въ посредственномъ воздухѣ, и убирать оглазировавъ лимоннымъ глазуромъ.

МАРЦИПАНЪ.

Одинъ фунтъ сладкаго, четверть фунта горь-

каго миндаля, обдать кипяткомъ, очистить съ миндаля шелуху, перемыть его и тереть въ ступкѣ, прибавляя мало по малу воды померанцовыхъ цвѣтовъ въ количествѣ чайной чашки; потомъ надо прибавлять простой воды. Когда миндаль натрется довольно мелко, тогда положить въ него одинъ фунтъ толченаго рафинада, перемѣшать, и поставить кастрюлю на самый легкій жаръ, безпрестанно мѣшая лопаточкою, чтобъ тѣсто не пригорало. Когда оно будетъ довольно горячо, то взявъ одну частичку его величиною съ каленый орѣхъ, остудить, и скатать шарикъ. Когда тѣсто не станетъ прилипать къ пальцамъ, то значитъ что оно уже сварилось; тогда слѣдуетъ снять его съ огня, безпрестанно мѣшая, до тѣхъ поръ, пока оно остынетъ; послѣ этого надо замѣсить его самымъ мелкимъ рафинадомъ густо и твердо такъ, чтобъ удобно было раскатать его скалкою.

Марщинапъ идетъ на разныя потребы кондитерскаго искусства на конфекты, пирамиды и пирожное.

КОНСТАНТИНЪ ТОРТЪ.

Приготовить донышко изъ марципана кругомъ котораго сдѣлать ободокъ въ одинъ дюймъ вышины, и наполнить внутренность торта слѣ-

дующимъ тѣстомъ: одинъ фунтъ сливочнаго масла смѣшать въ пѣну, прибавить одинъ же фунтъ мелкаго сахара, и десять яицъ, кладя ихъ по одному и мѣшая безпрестанно; потомъ положить цѣдру одного лимона, по лчайной ложки кардамона, одну чайную ложку корицы и на послѣдокъ четверть фунта мелко истертаго сладкаго миндаля; все это смѣшать хорошенько, прибавивъ три четверти фунта картофельной муки; наполнить этимъ тѣстомъ донышко пирога и испечь пирогъ въ легкомъ жарѣ. Когда онъ испечется, тогда оглазировать его глазуромъ, приготовленнымъ изъ мелкаго сахара, разведеннаго мараскиномъ, украсить фруктами и подавать.

КЕНИГСБЕРГСКІЙ ТОРТЪ.

Выкатать три кружка марципана въ одинъ дюймъ толщиною и въ самой жаркой печкѣ слегка зарумянить ихъ. Потомъ два кружка наполнить слѣдующимъ вареньемъ: полфунта лучшаго изюма безъ семячекъ сварить въ простой водѣ; къ изюму прибавить четверть фунта мелко нарѣзанной вареной дынной корки въ сахарѣ, клубничнаго варенья, и большую рюмку мараскину; потомъ положить на два первые третій кружокъ и оглазировать его мораскинымъ глазуромъ, какъ выше показано, украсить фруктами и подавать.

АРОМАТИЧЕСКІЙ ТОРТЪ.

Выкатать донышко изъ разсыпчатаго тѣста и кругомъ его сдѣлать ободокъ въ одинъ дюймъ вышиною, наполнивъ внутренность торта слѣдующимъ составомъ: одинъ фунтъ очищеннаго сладкаго миндаля изрубленнаго, или изшенкованнаго; два фунта мелкаго сахара, цѣдру трехъ лимоновъ, пол-лота порошка гвоздики, два лота корицы, пол-лота вареной въ сахарѣ померанцовой корки, четверть фунта такой же корки лимонной, обѣ должны быть мелко изрѣзаны, все вмѣстѣ перемѣшать; взбить въ пѣну десять бѣлковъ и вмѣстѣ съ тѣмъ что прежде показано, перемешавъ положить на донышко торта, разровнять и испечь его въ легкомъ жарѣ; послѣ этого оглазировать тортъ глазуромъ, составленнымъ изъ мелкаго сахара съ водою померанцовыхъ цвѣтовъ и цѣдрою одного апельсина.

КОРОЛЕВСКІЙ ТОРТЪ.

Одинъ фунтъ сливочнаго масла, смѣшать въ самую легкую пѣну; прибавить одинъ же фунтъ мелкаго сахара, цѣдру двухъ лимоновъ, одинъ мускатный орѣхъ, и постепенно прибавлять, мѣшая, восемнадцать желтковъ. Когда все это будетъ хорошо смѣшано, тогда взбить восемнадцать бѣлковъ въ густую пѣну и положить въ тѣсто, прибавя еще три восьмыя доли фунта картофельной и три восьмыя доли фунта крупитчатой муки, опять перемѣшать все съ бѣлками и наполнить форму до полна и печь пирогъ. Когда оный испечется, оглазировать его глазуромъ, разведеннымъ розовою водою и украшать фруктами и желеемъ.

ФИСТАШКОВЫЙ ТОРТЪ.

Полфунта сладкаго очищеннаго миндаля и полфунта очищенныхъ фисташекъ вмѣстѣ мелко истереть, прибавляя яицъ на столько чтобъ вышло изъ этого довольно густое тѣсто; потомъ прибавить къ тѣсту одинъ фунтъ мелкаго сахара и мѣшать въ чашкѣ лопаточкою довольно долго, прибавляя по одному до двадцати четырехъ желтковъ. Когда все это смѣшается до легкой пѣны, тогда положить четыре лота картофельной муки, и двѣнадцать бѣлковъ, взбить ихъ въ густую пѣну, перемѣшать все вмѣстѣ еще разъ и сдѣлавъ два кружка на бумагѣ, каждый въ полтора дюйма толщиною, намазать ихъ тѣстомъ, и печь въ легкомъ жарѣ. Когда кружки испекутся снять ихъ съ бумаги, по томъ взять полфунта фисташекъ, обдать кипяткомъ, очистить съ нихъ шелуху, истереть мелко съ мараскиномъ и прибавя полфунта мелкаго сахара намазать этимъ одинъ кружокъ, сложить его ровно съ другимъ, какъ можно ровнѣе обрѣзать, и оглазировать

слѣдующимъ глазуромъ: четверть фунта фисташекъ очищенныхъ истереть мелко, прибавивъ три четверти фунта мелкаго сахара и воды померанцовыхъ цвѣтовъ, сдѣлать жиденькое тѣсто, оглазировать пирогъ, подсушить его и украшать очищенными цѣльными фисташками и фруктами.

РИСОВЫЙ ТОРТЪ.

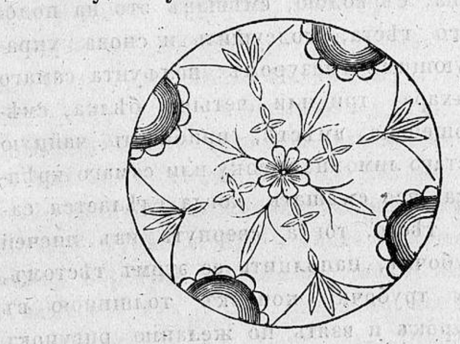
Приготовить донышко изъ разсыпчатаго тѣста, съ рантомъ въ полтора дюйма вышиною, и наполнить его слѣдующимъ тѣстомъ: полфунта лучшаго рису, разварить въ водѣ мягко какъ для кулебяки, остудить и прибавить къ нему четверть фунта сливочнаго масла, одну чайную чашку сливокъ, три яица, рюмку рому, четьверть фунта сахара, одну чайную ложку порошка корицы, цѣдру одного лимона и мелко нарѣзанныхъ, вареныхъ въ сахарѣ померанцовыхъ корокъ, два лота; наполнивъ этимъ дно пирога, покрыть его сверху тонко выкатаннымъ разсыпчатымъ тѣстомъ и печь. Когда онъ испечется, приготовить глазуръ изъ бѣлаго вина, мелкаго сахара и лимонной цѣдры, и оглазировать пирогъ какъ уже показано выше.

ТОРТЪ ПЕСОЧНЫЙ.

Одинъ фунтъ столоваго чисто вымытаго масла освобожденнаго промывкою отъ соли, смѣшать въ пѣну, и положить въ него: одинъ фунтъ мелкаго сахара (надо это смѣшать что бы было довольно густо и бѣло) шестнадцать яичныхъ желтковъ, одно послѣ другаго по очередно, полфунта картофельной и полфунта крупичатой муки, цѣдру одного лимона, одинъ лотъ порошка корицы, одинъ мускатный орѣхъ и бѣлки (крѣпко взбитые). Все это хорошенько перемѣшать, наполнить этимъ форму, которая прежде сего должна быть намазана масломъ, и печь въ легкомъ жарѣ; а когда тортъ испечется украсить его фруктами.

ТОРТЪ ВЕНСКІЙ.

Одинъ фунтъ разогрѣтаго столоваго масла, (дать ему отстояться, чтобъ было чисто), влить въ чашку, остудить и смѣшать въ густую бѣ-



лую пѣну, потомъ положить въ него одинъ фунтъ мелкаго сахара и хорошенько перемѣшать; послѣ чего класть по одному, до тридцати пяти желтковъ, постепенно ихъ мѣшая;

прибавить четверть фунта чищеннаго горькаго мелко истертаго съ молокомъ миндаля, цѣдру одного лимона, одинъ лотъ порошка корицы, полфунта картофельной и полфунта крупичатой муки. Потомъ перемѣшать все это вмѣстѣ хорошенько; взбить въ крѣпкую пѣну, бѣлки, и смѣшать вмѣстѣ, потомъ намазать этотъ составъ въ одинъ дюймъ толщиною на кругло вырѣзанную бумагу, и печь это въ довольно жаркой печкѣ, а, когда остынетъ, снять съ бумаги, сложить отъ трехъ до семи кружковъ вмѣстѣ и намазать пирогъ вараньемъ, обрѣзавъ его ровно кругомъ. Глазировать его надо глазуромъ изъ мелкаго сахара, цѣдры одного лимона, съ водою, смѣшавъ это на подобіе жидкаго тѣста, подсушить и снова украсить слѣдующимъ глазуромъ: полфунта самаго мелкаго сахара, три или четыре бѣлка, смѣшать хорошенько вмѣстѣ, прибавить чайную ложку чистаго лимоннаго соку или самаго крѣпкаго уксуса, все смѣшать, когда сдѣлается самое густое тѣсто, тогда свернуть изъ писчей бумаги трубочку, наполнить ее этимъ тѣстомъ, обрѣзать у трубочки кончикъ толщиною въ тонкій снурокъ и взять по желанію рисунокъ на манеръ котораго выдавить изъ трубочки означенное тѣсто которое тотъ часъ же начнетъ сохнуть; послѣ этаго надо положить на оставшіяся безъ узоровъ мѣста, фрукты.

Вѣнскій тортъ въ другомъ видѣ.

Одинъ фунтъ сладкаго миндаля растереть мелко съ водою, одинъ фунтъ мелкаго сахара, одинъ фунтъ чисто вымытаго столоваго масла, два фунта крупитчатой муки, четыре яйца: все это перемѣшать и сдѣлать изъ этого тѣсто; потомъ выкатать изъ этаго тѣста четыре круглые блинка, на трехъ изъ нихъ сдѣлать рантикъ кончикомъ остраго ножика, и печь эти блинки на самыхъ ровныхъ листахъ. Когда они испекутся, то три изъ нихъ, которые имѣютъ рантики, наполнить по желанію вареньемъ, какъ то одинъ малиной, другой смородиной, третій клубникой, накрыть гладкимъ кружкомъ, обрѣзать ровно кругомъ, оглазировать розовымъ глазуромъ и украсить, какъ выше сказано.

Линзенъ тортъ
чечевичный.

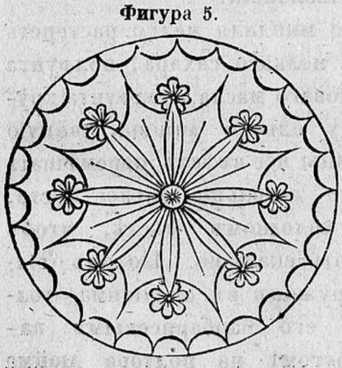
Полфунта сладкаго миндаля мелко растереть съ водою, полфунта мелкаго сахара, полфунта чисто вымытаго столоваго масла, полфунта крупичатой муки, цѣдру одного лимона, чайную ложку порошка корицы все вмѣстѣ перемѣшать и замѣсить изъ этого довольно мягкое тѣсто, но непремѣнно въ холодномъ мѣстѣ, чтобъ удобно было раскатать скалкою. Потомъ выкатать изъ него кружокъ въ полдюйма толщиною, наполнить его барбарисовымъ вареньемъ, оставя кругомъ на полтора дюйма

край безъ варенья, помазать его яйцомъ и раскатать тѣсто въ полдюйма толщины. Изъ этого тѣста надо рѣзать по линейкѣ ровныя ленточки шириною въ одинъ дюймъ и класть на пирогъ одна на другую крестообразно, отъ чего на пирогѣ образуется рѣшетка. Когда весь пирогъ покроется ленточками тогда его надо ровно обрѣзать кругомъ, а изъ оставшагося тѣста выкатать тоненкую веревочку и обложить ей кругомъ пирогъ. Послѣ того, печь его въ горячей печкѣ, но всего лучше такой пирогъ печь въ кольцѣ, чтобъ онъ не расплывался. Когда онъ испечется, надо смазать его бѣлымъ глазуромъ, засыпать мелко рубленными фисташками и подавать.

ПИРОГЪ А-ЛА-ЗОНТАГЪ.

Испечь два кружка въ величину какую угодно изъ вышеописаннаго миндальнаго торта тѣста, наполнить одинъ изъ нихъ какимъ угодно вареньемъ и, по наполненіи, сложить его вмѣстѣ съ другимъ кругомъ; ровно обрѣзать ихъ, и обмазать тѣстомъ вы-

Фигура 5.



шесказаннаго безойнаго торта, въ два дюйма толщиною, сверху и кругомъ, потомъ сдѣлать изъ трубочки безойнымъ же тѣстомъ разные узоры сверху, наманеръ вышесказаннаго Вѣнскаго торта, обсыпать этотъ пирогъ слегка сахаромъ печь его въ самой легкой теплотѣ чтобы тѣсто чуть было желтовато. Когда онъ испечется, то наполнить его вареньемъ и фруктами и подавать.

ПИРОГЪ КРЫЖОВНИЧНЫЙ.

Приготовить донышко съ рантомъ въ одинъ дюймъ, изъ разсыпчатаго тѣста, и когда оно будетъ готово, по вышеописанному способу печенія такихъ донышковъ, то выкатать точно такое же еще и выпечь безъ ранта, величиною съ середину перваго донышка, взять одинъ фунтъ мелкаго сахара не много смочить его водою и, поставя на огонь, размѣшать, чтобъ сахаръ распустился. Потомъ его вскипятивъ положить въ него фунтъ съ четвертью очищеннаго крыжовника и варить, (чтобъ крыжовникъ былъ довольно мягокъ, а когда сварится) прибавить къ варенью цѣдру одного лимона, одинъ лотъ порошка корицы, перемѣшать ето и наполнить имъ донышко пирога. Потомъ, остудя это донышко накрыть его другимъ, которое предварительно должно быть оглази-

рованo и убрано фруктами. Рантъ торта надо обсадить на глазуръ рѣзанымъ вареньмъ въ сахарѣ крыжовникомъ.

ПИРОГЪ СЪ АПЕЛЬСИННЫМЪ КРЕМОМЪ.

Испечь донышко съ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста и наполнить его слѣдующимъ кремомъ: снять цѣдру на сахаръ трехъ апельсиновъ и выжать ихъ сокъ сквось сито, потомъ взять двѣнадцать лотовъ мелкаго сахара двѣнадцть, желтковъ, три цѣльныя яйца, стаканъ бѣлаго вина: Сотерна или Вейнъ-деграфъ все вмѣстѣ въ кострюлѣ взбить вѣничкомъ надъ небольшимъ жаромъ, а когда оно сгустѣетъ и побѣлѣетъ, снять съ огня, продолжая взбивать до тѣхъ поръ, пока остынетъ: Тогда прибавить къ этому четыре бѣлка, взбитыхъ въ самую густую пѣну, перемѣшать, наполнить ими донышко пирога и поставить его не надолго въ печь, чтобы сверху образовалась легкая корочка, посыпать ее сверху самымъ мелкимъ сахаромъ украсить фруктами и подавать.

ПИРОГЪ ВИШНЕВЫЙ.

Приготовить слѣдующее тѣсто: одинъ фунтъ чисто вымытаго столоваго масла два фунта крупитчатой муки, двѣнадцать лотовъ мелкаго сахара четыре яица замѣсить въ тѣсто изъ ко-

тораго выкатать круглое донышко и въ три четверти дюйма вышиною рантъ. Этотъ рантъ надо защипать по красивѣе щипцами и поставить тѣсто съ рантомъ въ печь, чтобы оно испеклось до половины; потомъ напомнить его прежде очищенными отъ стебельковъ: освобожденнымъ отъ косточекъ вишнями, поставить въ печь, и какъ пирогъ до половины пропечется посыпать его довольно много мелкимъ сахаромъ и опять поставить въ печь, чтобы совершенно допекся. Когда онъ будетъ готовъ, тогда сдѣлать на него, какъ въ этой книгѣ показано, яблочное желе, залить имъ пирогъ, остудить и подавать на столъ.

ПИРОГЪ ИЗЪ СЛИВЪ.

То же самое тѣсто, о которомъ сказано выше, въ статьѣ о прiуготовленiи вишневаго пирога, наполнить сливами, очищенными отъ кожицы ихъ, разрѣзать на двѣ половинки, вынуть изъ нихъ косточки и наложить одну подлѣ другой плотно, на донышко пирога, обсыпать сахаромъ, въ который прибавить одинъ лотъ толченой корицы и снятой на сахаръ цѣдры одного лимона, и залить такимъ желеемъ, какимъ заливается вишневый пирогъ.

ПИРОГЪ ЯБЛОЧНЫЙ.

Раскатать слоеное тѣсто толщиною въ то-

неньkую папку, положить на листъ, и кругомъ, изъ того же тѣста, сдѣлать ленточку въ четверть дюйма толщиною, и приклеить ее къ тѣсту яйцомъ. Послѣ этого взять довольно кислыхъ яблоковъ, очистить ихъ; разрѣзать каждое на четыре части, вырѣзать сѣмячки и гнѣздышки; разрѣзать тоненькими ломоточками и наложить плотно на слоеное тѣсто. Потомъ надо засыпать ихъ довольно много мелкимъ сахаромъ съ толченою корицею и лимонною цѣдрою, испечь совершенно мягко, вынуть и облить какъ выше сказано желеемъ.

ПИРОГЪ ЯБЛОЧНЫЙ ВЪ ДРУГОМЪ ВИДѢ.

Приготовить все точно также, какъ выше показано, только передъ тѣмъ, какъ печь пирогъ накрыть его тонко выкатаннымъ слоенымъ тѣстомъ; а желе уже не накладывать, но сверху по тѣсту помазать нужно желтками, разбавленными немного водою; когда же онъ испечется довольно поджарить, то оглазировать глазуромъ изъ сахара съ лимонною цѣдрою на водѣ (или осыпать мелкимъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ цѣдрою).

ПИРОГЪ КОРОВАЙНЫЙ.

Взять бутылку самаго свѣжаго молока, шесть столовыхъ ложекъ дрожжей, смѣшать вмѣстѣ и подогрѣвъ чуть тепло, замѣсить крупитчатою мукою довольно жиденькое тѣсто, этому тѣсту

надо дать хорошенько подняться. Потомъ положить въ него восемь яицъ, три восьмыхъ доли фунта мелкаго сахара, одинъ лотъ мелко-истолченнаго горькаго миндаля полъ мускатнаго орѣха, истертую на теркѣ цѣдру одного лимона и примѣшать муки, чтобъ вошло довольно густое тѣсто и дать ему еще разъ подняться. Тогда три четверти фунта столоваго чисто-вымытаго масла, слегка распустить, чтобъ, оно было какъ жидкое тѣсто, примѣшать къ прежнему тѣсту и дать еше немного постоять, а между тѣмъ, взять по желанію форму, вымазать ее хорошенько масломъ и осыпать шенкованнымъ миндалемъ; эту форму надо наполнить до половины означеннымъ тѣстомъ, дать ему хорошенько подняться и печь. Надо медленно пробовать этотъ пирогъ, прокалывая его тонкою лучиною: если лучинка выйдетъ изъ тѣста суха и чиста, то значитъ, что онъ готовъ: тогда уже надо вынуть его изъ формы и горячій облить глазуромъ, разведеннымъ на розовой водѣ и подцвѣченнымъ кашенилью.

Изъ этого тѣста можно приготовить различное печенье къ чаю съ коринкою и цукатами.

ПИРОГЪ СУПЪ-АНГЛЕ.

Полфунта мелкаго сахара, десять цѣльныхъ яицъ и десять желтковъ смѣшать въ кострюлѣ и взбить вѣничкомъ на огнѣ: когда тѣсто бу-

детъ довольно тепло, густо и бѣло и отъ него пойдетъ паръ, тогда снять его съ огня и продолжать взбивать до-тѣхъ-поръ, пока она совершенно остынетъ. Тогда положить въ него двѣ чайныя ложки порошка, ванили и полфунта крупитчатой муки, перемѣшать слегка лопаточкою и выложить на листъ съ бумагою. Потомъ надо его разгладить по бумагѣ, толщиною въ одинъ дюймъ, посыпать самымъ мелкимъ сахаромъ и печь въ довольно-теплой печкѣ. Потомъ слѣдуетъ остудить его и разрѣзать на шесть ровныхъ четыреугольныхъ пластиночекъ. Къ этому пирогу надо, сверхъ-того, сдѣлать слѣдующій кремъ: пятнадцать яичныхъ бѣлковъ, отдѣлить чисто въ кострюлю, положить фунтъ мелкаго сахара и вѣничкомъ хорошенько перемѣшать, потомъ влить бутылку густыхъ сливокъ и все вмѣстѣ взбить на огнѣ довольно горячо, когда это будетъ совершенно густо, снять его, и горячее вылить на каменное блюдо, прибавя большую рюмку лучшаго мараскина. Потомъ взять вышеозначенные тетырехъ-угольные блинки, положить одинъ изъ нихъ на блюдо и намочивъ слегка мараскиномъ, намазать заранѣе изготовленнымъ кремомъ въ четверть дюйма толщиною, и положить по крему слѣдующія фрукты, смоченныя мараскиномъ: вареную въ сахарѣ малину, вишни, данныя корки, ананасы, клубнику, груши и цѣдрата. Все это слѣдуетъ

отдѣлить отъ сиропа и фрукты изрѣзать въ величину маленькаго орѣха, а ягоды цѣльными. По наполненіи одного ряда фруктами, наложить на нихъ сверху другую лепешечку и продолжать. Накладывать лепешки одна на другую сверхъ фруктовъ, когда же всѣ пять лепешекъ будутъ наложены одна надругую, тогда покрыть ихъ шестою и сдѣлать на него слѣдующее тѣсто: двѣнадцать бѣлковъ отдѣлить чисто отъ желтковъ; фунтъ съ четвертью растолченнаго сахара рефинаду, немного смочить водою, наподобіе тѣста, поставить сахаръ на огонь, безпрестанно его мѣшая, вскипятить, чтобы совершенно разошелся, взбить бѣлки въ самую крѣпкую пѣну, тутъ надо взять съ лопаточки пальцами сахара и прижимать одинъ палецъ къ другому, для испытанія тянется ли сахаръ, подобно крѣпкой нитки, и если тянется, то снять его съ огня, илить подобно тонкой веревочкѣ, сахаръ въ бѣлки, которые постепенно взбивать, и когда онъ весь вольется, то вѣничекъ изъ него вынуть, размѣшать тѣсто лопаточкою, прибавивъ чайную ложку эссенціи померанцовыхъ цвѣтовъ, и этимъ тѣстомъ обмазать на блюдѣ означенный выше пирогъ, кругомъ и сверху, ровно и гладко, ножикомъ, и сдѣлать на немъ разныя фигуры изъ того же тѣста, посредствомъ бумажной трубочки: испечь это надо въ самомъ легкомъ жарѣ (вѣрно ска-

зать; подсушить, чтобъ пирогъ былъ совершенно бѣлъ. Потомъ украсить его сверху фруктами.

ТОРТЪ КИТАЙСКІЙ.

Смѣшать фунтъ сливочнаго масла, въ пѣну прибавляя по одному, до восьми, яицъ и восьми желтковъ положить туда же, мѣшая ихъ безпрестанно; сверхъ-того, четверть фунта мелко тертаго, сладкаго миндаля, фунтъ мелкаго сахара, двѣнадцать крѣпко-свареныхъ и протертыхъ сквозь сито яичныхъ желтковъ, цѣдру двухъ лимоновъ и четверть лота корицы, тоже хорошенько смѣшать и, прибавить полфунта крупитчатой муки. Опять перемѣшать все вмѣстѣ и изъ этого тѣста испечь на бумагѣ пять круглыхъ донышковъ. Потомъ сложить донышки одно на другое, съ кремомъ, составленнымъ изъ восьми желтковъ полубутылки смѣтаны, четыре лота сахару небольшаго порошка корицы и цѣдры одного лимона, это все положить въ кострюлю и взбивать вѣничкомъ на огнѣ. Когда вареное будетъ густо, подобно крему, снять его съ огня и наполнять этимъ кремомъ кружки, а сверху оглазировать слѣдующимъ глазуромъ: три или пять капель, настоя шафрана, немножко порошка ванили, лимонной цѣдры, сахару и рома, смѣшать и обмазать пирогъ, подсушивъ и украсить его фруктами.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРЕТЬЕ.

Мелкія макороны, пирожки, пряники и прочее.

ВѢНСКІЕ ПРЯНИКИ.

Мелкаго сахара фунтъ, полфунта крупитчатой муки, три бѣлка и немножко лимонной цѣдры: надо замѣсить изъ этого густое тѣсто, раскатать скалкою и вырѣзать изъ него разныя фигуры. Печь ихъ можно на листѣ, намазанномъ ровно и тонко масломъ и обсыпанномъ мукою.

МИНДАЛЬНЫЯ КОЛЬЦА.

Пять яицъ и полтора фунта мелкаго сахара, надо мѣшать лопаточкою и прибавя къ нимъ три четверти фунта рубленнаго сладкаго миндаля, затѣмъ раскатать скалкою тонко разсыпчатаго тѣста, выколоть въ немъ круглой выемочкой кружки, и другою маленькою выемочкою выколоть изъ нихъ середину, чтобъ изъ нея образовалось колечко ровное и тоненькое. Потомъ накладывать на каждое колечко первое тѣсто и печь, а когда они испекутся, тогда облить ихъ глазуромъ, на розовой водѣ составленнымъ, подсушить и подавать.

МИНДАЛЬНЫЯ КОЛЬЦА ВЪ ДРУГОМЪ ВИДѢ.

Три бѣлка взбить вѣничкомъ. Потомъ четверть фунта мелкаго сахара, три столовыхъ ложки воды, померанцовыхъ цвѣтовъ, фунтъ шенкованнаго и хорошо высушеннаго миндаля, перемѣшать вмѣстѣ и высаживать сквозь жестяную форму колечками на листѣ, намазанный ровно и чисто бѣлымъ воскомъ и печь.

БЕРЛИНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Одинъ фунтъ сливочнаго масла, смѣшаннаго въ пѣну двѣнадцать цѣльныхъ яицъ. шесть желтковъ, одинъ фунтъ мелкаго сахара, цѣдра одного лимона, одинъ лотъ порошка корицы и два фунта крупитчатой муки, смешать изъ этаго тесто дѣлать изъ него колечки высаживать на чистый листъ и потомъ печь.

БЕЗЕ

ПИРОЖКИ.

Фунтъ сахара рафинаду расколоть на куски, облить водою столько, чтобъ онъ могъ распуститься и поставить на сильный огонь, чтобы вскипѣлъ. Между-тѣмъ, отдѣлить десять яичныхъ бѣлковъ и поставить ихъ на ледъ. Когда сахаръ уварится (см. § пятый), то снять его

съ огня, мѣшать лопаточкой, и въ тоже время взбивать бѣлки. Умѣшавъ сахаръ до густоты, положить въ него столовую ложку бѣлка въ густой пѣнѣ, перемѣшать это, положить того же вдвое и еще помѣшать подолѣе, чтобы было густо, положить бѣлка въ четверо болѣе, слегка размѣшать и продолжать это до-тѣхъ-поръ. пока не будетъ тутъ болѣе кусочковъ. Потомъ примѣшать всѣ бѣлки слегка лопаточкою, прибавить чайную ложку порошка ванили и высаживать пирожки слѣдующимъ образомъ: для этого нужно имѣть доску, длиною въ углубленіе печи, толщитою въ два дюйма, которая должна быть довольно суха. Ее надо намачить водою съ одной стороны и накрыть мягкой бумагой, тогда-то изъ вышеописаннаго тѣста столовою ложкою, высаживать по бумагѣ пирожки мѣрою въ большую сливу; когда же все тѣсто высадится на доску, тогда поставить ее съ пирожками въ печь, въ самый легкій жаръ и наблюдать испеклись ли пирожки твердую кожу и если испеклись и ихъ можно поднять съ бумаги, чисто отстающими, то значитъ, что они готовы; тогда уже снимать ихъ съ бумаги и, положивъ въ каждые по ягодѣ какого-нибудь варенья или желе, сложить вмѣстѣ тою стороною, на которой лежали они на бумагѣ, положить на блюдо и подавать.

РОЗОВОЕ БЕЗЕ.

Приготовлять такимъ-образомъ, какъ бѣлое, только облить сахаръ вмѣсто одной простой воды, на половину розовой, и когда онъ будетъ готовъ, то положить въ него половину чайной ложки, разведенной кашенили; послѣ же совершеннаго изготовленія тѣста, и въ томъ случаѣ, если оно еще не совсѣмъ розово, прибавить въ него еще кашенили, разведя ее отдѣльно понемногу съ тѣстомъ. Изъ этого-то тѣста слѣдуетъ выдѣлывать точно такіе же пирожки, какъ бѣлые.

МАРАСКИННЫЕ ПИРОЖКИ.

Четверть фунта сладкаго и восьмую долю фунта горькаго миндаля, облить кипяткомъ. Помедливъ нѣкоторое время, посмотрѣть отстаетъ ли отъ миндаля шелуха, ежели отстаетъ, то вычистить миндаль и класть его въ холодную воду, когда онъ очистится весь, слить съ него воду чрезъ сито и истереть въ ступкѣ, прибавляя понемногу розовой воды и воды померанцовыхъ цвѣтовъ, такъ, чтобы изъ этого вышло жидкое тѣсто; послѣ того надо тонко намазать имъ кусокъ пирога изъ вѣнскаго тѣста, положить на него кусокъ разсыпчатаго тѣста и намазать послѣдній мармеладомъ изъ вишни, накрыть опять вѣнскимъ и оглизировать глазуромъ изъ помады, разведя ее ма-

раскиномъ или взять чайную чашку мелкаго сахара и разведя его жидко съ мараскиномъ, облить пирогъ, разгладить ровно и гладко ножемъ, сверху и кругомъ, поставить на минуту въ печь, чтобъ оно немного засохло. Послѣ этого нарѣзать его кусочками или длинненькими или четырехъ угольными и подавать къ столу.

ПИРОЖКИ ФАНИ.

Полфунта мелко-истолченаго и высѣянаго сахара рафинада, положить въ чашку и опустить въ него до семнадцати яичныхъ желтковъ, кладя ихъ по одному и мѣшая безпрестанно лопаточкою, чтобы сахаръ и желтки были довольно густы и бѣлы, когда все смѣшается, тогда отдѣленные семнадцать бѣлковъ, взбить въ густую снѣжную пѣну, положить въ чашку полфунта кортофельной муки и все вмѣстѣ съ бѣлками перемѣшать слегка, чтобы вышло легкое тѣсто. Послѣ этого накрыть чистый желѣзный листъ мягкою бумагою и высаживать ложкою на него тѣсто величиною и формою въ гусиное яйцо, когда оно все будетъ высажено, обсыпать его мелкимъ сахаромъ и печь въ посредственномъ жарѣ. А когда пирожное станетъ отъ бумаги чисто отходить, то почитать его готовымъ вынуть, остудить и разрѣзать каждый пирогъ въ толщину его острымъ ножемъ. Послѣ этого бутылку густыхъ сли-

вокъ, взбить къ крѣпкую пѣну, положить въ нихъ столовую ложку порошка ванили и чайную чашку мелкаго сахара, перемѣшать; и взявъ ложкою класть на нижнюю половинку, а верхнею ее накрывать. Такимъ-образомъ надо наполнить всѣ пирожки, обсыпать ихъ мелкимъ сахаромъ и подавать на столъ.

МИНДАЛЬНЫЯ СТРУЖКИ.

Полфунта сладкаго миндалю истереть съ бѣлками мелко примѣшать восемнадцать лотовъ, мелкаго сахара, цѣдру одного лимона и восьмую долю фунта крупитчатой муки. Все это развести бѣлками. чтобы удобно было намазать въ толщину ножеваго обуха на ровный тонконамазанный воскомъ листъ, обсыпать сверху шенкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, просѣяннымъ сквозь рѣшето и печь. Надо, чтобъ сахаръ былъ крупенъ, какъ соль, а для этого нужно просѣять его тоже сквозь частое сито. Когда тѣсто испечется, то нарѣзать изъ него длинненькихъ лентъ въ два съ половиною вершка длиною и въ одинъ вершокъ шириною, еще горячія снимать съ листа о обогнуть каждую ленточку чрезъ круглую палочку, давъ той остынуть.

ПИРОЖКИ, НАЗЫВАЕМЫЕ СНИЖКИ.

ПО-ГАМБУРГСКИ.

Бутылку молока и три четверти фунта сто-

ловаго масла, вскипетить вмѣстѣ: примѣшать къ этому фунтъ крупитчатой муки и подержать на огнѣ нѣкоторое время мѣшая, для того, чтобы тѣсто отъ кострюли чисто отставало. Потомъ выложить его въ чашку, немного остудить, и класть понемногу оставшіеся отъ вышесказанныхъ стружекъ, желтки хорошенько ихъ вымѣшивая. Потомъ прибавить къ этому до пяти цѣльныхъ яицъ и взбить тесто хорошенько. Потомъ высаживать ихъ на чистый листъ кучечками, величиною въ маленькую сахарную булку, и печь, нетрогая листа прежде, нежели пирожки закраснѣются, потому-что они должны подняться, а въ противномъ случаѣ опадутъ. Когда они испекутся, надо оглазировать ихъ розовымъ глазуромъ и наполнить битыми сливками, подрѣзавъ со стороны до половины. Сливки приготовить, какъ для безейнаго торта.

КОЛЕЧКИ

ПО ГАМБУРГСКИ.

Двѣ бутылки молока, одинъ фунтъ сливочнаго масла, вскипятить и примѣшать къ нимъ два фунта крупитчатой муки, четверть фунта мелкаго сахара, одинъ лотъ порошка корицы, цѣдру одного лимона и шестнадцать цѣльныхъ яицъ. Далѣе поступать точно такъ же какъ съ Гамбургскими пирожками; только когда тѣсто из-

готовится то отсажать его изъ трубочки кольцами и засыпать рубленнымъ миндалемъ и сахаромъ, какъ стружки.

БИСКВИТЪ.

Тѣсто для этихъ пирожковъ приготовляется точно такимъ образомъ оглазировать сколько требуется бисквитовъ и наполнить ихъ битыми сливками точно такъ же какъ пирожки а-лафани.

ПРИНЦЕССКІЕ ПИРОЖКИ.

Изъ разсыпчатаго тѣста выкатать четыреугольное донышко, намазать его мармеладомъ и сверху наложить на два дюйма толщиною слѣдующимъ тѣсномъ: одинъ фунтъ мѣлкаго сахару, одинъ фунтъ сливочнаго масла, фунтъ крупичатой муки немного тертаго мускатнаго орѣха, цѣдру одного лимона и двадцать два яйца, сахаръ смѣшать съ желтками въ пѣну, и тогда примѣшать духи, и цѣдру а бѣлки взбить крѣпко, положить муку въ желтки, все вмѣстѣ перемѣшать, потомъ масло немного распустить и примѣшать къ тесту, смѣшать еще все вмѣстѣ и наполнить донышко, разгладивъ ровно. Печь ихъ надо медленно, когда они испекутся оглазировать ихъ глазуромъ на мараскинѣ и рѣзать кусочками по желанію.

АЛЕКСАНДРОВСКІЕ ПИРОЖКИ.

Приготовить разсыпчатое тѣсто какъ выше сказано, и разкатать его толщиною въ четверть дюйма длиною въ три съ половиною, а шириною въ двѣ съ половиною четверти, раскатать его нужно прямо на листѣ, потому что перекладывать это тѣсто очень трудно; а разрѣзать въ длину на три ровныя части и печь, не очень поджаривая. Когда пирожки испекутся, то остудить ихъ и двѣ полоски намазать по желанію мармеладомъ, но не вдругъ, а прежде помазавъ одну, положить на нее другую, намазавъ другую накрыть третьею, и края ихъ немного поровнять ножикомъ. Оглазировать глазуромъ съ ромомъ и цѣдрою одного лимона, нарѣзавъ длинные кусочки величиною по желанію.

МЕЛКІЕ СЛОЕНЫЕ ПИРОЖКИ.

Приготовить слоеное тѣсто какъ выше показано, раскатать его въ четверть дюйма толщиною, нарѣзать ножикомъ разной величины кусочки и выколоть ихъ выемочкой; а если выемочки нѣтъ, то стаканомъ. Потомъ положить по срединѣ варенья. Края кусочковъ помазать желтками съ водою и перегнуть, чтобъ варенье закрыть. Потомъ краями слѣпить, помазать сверху желтками съ водою, посыпать крупнымъ сахаромъ съ рубленнымъ миндалемъ и печь.

Если останется отъ пирожковъ тѣсто, то можно его замѣсить немножко съ мукою и раскатать кругло руками на столѣ. Выдѣлывать изъ него разные крендельки, засыпать ихъ сахаромъ и миндалемъ какъ пирожки и печь.

Пирожки съ апельсиннымъ кремомъ.

Одинъ фунтъ крупичатой муки, замѣсить на снятомъ молокѣ и одинъ яичный желтокъ, положить въ эту замѣску. Потомъ фунтъ чисто вымытаго столоваго масла, приготовить слоеное тѣсто какъ показано во второмъ отдѣленіи; выкатать его толщиною въ палецъ и вырѣзать жестяною выемкою кружки величиною въ большой стаканъ. Потомъ помазать ихъ желтками, положить на чистый листъ взявъ другую выемку поменьше первой, проколоть ею каждый кружокъ до половины. Потомъ поставить это въ жаркую печь и когда кружки испекутся, тогда средній кружокъ снять и наполнить пирожки апельсиннымъ кремомъ о приготовленіи когораго показано въ 8 отдѣленіи этой книги, потомъ положить кружокъ очищеннаго безъ сѣмячекъ апельсина накрыть его среднимъ кружкомъ, обсыпать сахаромъ и подавать на столъ.

Апельсинный бисквитъ.

Тѣсто для этихъ пирожковъ приготовлять точно такимъ образомъ какъ конфектныя бис-

квиты, а когда оно будетъ готово, то накрыть желѣзный листъ мягкой бумагой, выложить тѣсто, размазать его по всему листу, ровно и гладко, толщиною въ палепъ, и печь въ легкомъ жарѣ. Когда оно испечется остудить, снять съ бумаги и разрѣзать ножемъ на двѣ ровныя части и ту сторону, которая была на бумагѣ, намазать яблочнымъ мармеладомъ, накрыть другимъ кускомъ и нарѣзать вкось четыреугольные кусочки. Потомъ оглазировать ихъ аппельсиннымъ глазуромъ о которомъ говорено въ 15 отдѣленіи этой книги, подсушить немного положить сверху желе или фруктоваго варенья и подавать.

Бисквиты съ флеръ доранжемъ.

Тѣсто для этихъ пирожковъ приготовлять точно такимъ же образомъ какъ для апельсинныхъ бисквитовъ. Когда оно будетъ готово, то изъ трубочки, подобно другимъ пирожнымъ высаживать колечки на листъ и печь какъ прочія бисквиты; потомъ снять ихъ съ бумаги, и той стороной, которая лежала на бумагѣ сложить одну половинку съ другою, помазавъ мармеладомъ изъ смородины или яблоковъ и каждое колечко обмокнуть въ бѣлый глазуръ, точно такъ же какъ шоколадный, засушить и подавать. Можно также украшать ихъ фруктами и желеемъ.

БИСКВИТЫ РОЗОВЫЕ.

Приготовлять точно такимъ образомъ, съ тою же пропорціею матеріаловъ, какъ, бисквиты флеръ-д'-оранжевыя, но дать этимъ другую форму и оглазировать ихъ розовымъ глазуромъ приготовленнымъ какъ сказано въ 15 отдѣленіи этой книги.

ПРЯНИКИ СУХІЯ.

Фунтъ крупчатой муки, шесть лотовъ мелкаго сахара, шесть лотовъ чисто вымытаго масла: три яйца, не множко молока, одну рюмочку рому одинъ лотъ мелкой корицы, цѣдру одного лимона, три лота сладкаго миндалю рубленнаго, замѣсить въ густое тѣсто, сдѣлать его на подобіе сухарной булки и печь изъ него пряники на намазанномъ масломъ и засыпанномъ мукою листѣ. Сверху ихъ надо помазать желтками. Когда испекутся, рѣзать вкось, на подобіе сухариковъ.

ЯБЛОЧНЫЕ БЕНЬЕТЫ.

Взять пять антоновскихъ крупныхъ яблоковъ, очистить ихъ и вынуть изъ нихъ сѣмячки, серединку ихъ разрѣзать по перегъ, каждую на четыре ломтика, положить ихъ на тарелку и пересыпать немного мелкимъ сахаромъ съ корицой, но предварительно приготовить слѣдующее тѣсто: одинъ стаканъ простаго бѣлаго вина, одну столовую ложку дрожжей замѣсить

крупитчатою мукою въ средственную опару. дать ей немного поднятся прибавить въ нее три бѣлка, цѣдру одного лимона, выложить это тѣсто на глубокую тарелку и обмакивать въ него яблоки. Вынимая же изъ него яблоки класть ихъ прямо въ раскаленное масло или чистое сало, поварачивать, и какъ будутъ готовы, вынимать и обсыпать мѣлкимъ сахаромъ съ корицею.

ГАННОВЕРСКІЕ ПИРОГИ.

Фунтъ лучшаго сливочнаго масла, смѣшать лопаточкой въ чашкѣ въ бѣлую пѣну, прибавить къ нему восемь лотовъ толченаго сахару и смѣшать хорошенько, прибавляя по переменно четыре цѣльныя яица и четыре желтка, цѣдру одного лимона и полъ фунта крупитчатой муки. Все это надо перемѣшивать хорошенько вмѣстѣ, катать круглые шарики, величиною въ большой грецкій орѣхъ, класть ихъ на бумагу, не много придавливая, помазывать желтками, обсыпать рѣзаннымъ миндалемъ и крупнымъ сахаромъ и печь въ даволно жаркой печкѣ.

ГАННОВЕРСКІЕ ПИРОЖКИ СЪ МИНДАЛЕМЪ.

Полфунта чухонскаго масла, полфунта мелкаго сахара смѣшать въ пѣну, четыре лота чищеннаго горькаго миндалю истереть съ бѣлками цѣдру одного лимона, четыре цѣльныхъ яица и три четверти фунта крупитчатой муки

перемѣсить все вмѣстѣ и поступать какъ съ вышепоказанными.

ЭТИ ЖЕ ПИРОЖКИ.

ПО ФРАНЦУЗСКИ.

Нужно полфунта сливочнаго масла, полфунта мелкаго, сахара три цѣльныхъ яица и три желтка, смѣшанные въ пѣну; къ нимъ прибавить четыре лота мелко тертаго миндаля, рюмочку рому, полфунта крупитчатой муки и поступать какъ выше показано.

КОФЕЙНЫЯ МАКАРОНЫ.

Приготовлять точно такимъ образомъ и съ тою же пропорціею матеріаловъ какъ шоколадныя, только вмѣсто шоколаду положить одинъ лотъ кофею, мелко толченнаго, перетереть его съ миндалемъ, сахаромъ и бѣлками и поступать какъ сказано ниже.

СЛАДКІЯ МАКАРОНЫ.

Фунтъ очищеннаго высушеннаго сладкаго миндаля мелко истереть съ бѣлками, прибавляя послѣднія исподоволь, и наблюдая, чтобы миндаль не замасливался; Потомъ полтора фунта мелкаго сахара растереть хорошенько вмѣстѣ и прибавить къ нимъ цѣдру одного лимона. Потомъ развести это бѣлками чтобъ удобно можно выжимать изъ бумажной трубочки на

писчую бумагу длинненькія пирожки на подобіе американскихъ орѣховъ, засыпать слегка сахаромъ и печь въ посредственной теплотѣ. Когда они испекутся, остудить и снимать ножикомъ, срѣзывая плотно съ бумаги.

Изъ этого же самаго тѣста можно высаживать круглые пирожки величиною въ большой грецкій орѣхъ, обсыпать ихъ сквозь рѣшето сѣяннымъ сахаромъ, положить по серединѣ одну вишню или малину, и печь.

МАКАРОНЫ НА АПЛАТКАХЪ.

Такое же тѣсто намазать ровно на аплатку въ полдюйма толщиною, обсыпать сахаромъ и рубленнымъ миндалемъ, разрѣзать каждую аплатку на пять длинненькихъ кусочковъ и печь на листѣ или на желѣзныхъ желобкахъ; остудить и снимать.

ШОКОЛАДНЫЯ МАКАРОНЫ.

Фунтъ очищеннаго отъ шелухи высушеннаго сладкаго миндалю истереть мелко съ бѣлками, прибавить полтора фунта мелкаго сахара, полфунта тертаго на теркѣ шоколаду, одинъ лотъ порошка корицы и все вмѣстѣ хорошенько перетереть; потомъ развести это бѣлками какъ прежнее тѣсто, и изъ трубочки сажать на бумагу на манеръ бисквитовъ, обсыпать крупнымъ сахаромъ и печь. Когда они испекутся, то снимать холодныя.

ГОРЬКІЯ МАКАРОНЫ.

Полфунта сладкаго и полфунта горькаго миндалю, очищеннаго и высушеннаго, растереть съ бѣлками мелко, прибавя два съ половиною фунта мелкаго сахару; все это вмѣстѣ хорошенько перетерѣть и довольно густое тѣсто накатать шариками, величиною въ грецкій орѣхъ. Потомъ класть шарики на бумагу, одинъ отъ другаго въ разстояніи вершка, и печь. Когда испекутся, остудить, и одинъ изъ нихъ, намазавъ мармеладомъ, сложить съ другимъ ровно.

МАКАРОНЫ ИЗЪ ФОРМЫ.

Для этого употребляется трубочка, какъ для заварныхъ въ маслѣ колецъ, въ которой есть по серединѣ кружокъ со звѣздочкою. Ее надо наполнить на три четверти вмѣстимости слѣдующимъ тѣстомъ: одинъ фунтъ чистаго самаго сухаго сладкаго миндалю истереть мелко съ бѣлками, и прибавя полтора фунта мелкаго сахару, развести довольно густо бѣлками же и выдавливать на бумагу колечки, сердечки и разныя другія фигуры.

МАКАРОНЫ ДУТЫЯ.

Взбить бѣлки четырехъ яицъ въ слабую пѣну, снять на сахаръ цѣдру одного лимона, растерѣть ее мелко въ фарфоровой ступѣ; потомъ десять ядеръ самаго сухаго горькаго миндаля

истереть мѣлко съ бѣлками и примѣшать къ тому, что уже прежде перетерто, прибавя самаго мелкаго, какъ пыль, сахара фунтъ; потомъ все это вмѣстѣ истерѣть въ ступкѣ. Когда оно будетъ мягко и густо, какъ тѣсто, которое удобно раскатать скалкою, тогда выкатать изъ него въ толщину ножеваго обуха разныя мелкія фигуры, какъ то: сердечки, кольца и прочее: класть ихъ на чистую писчую бумагу и печь въ легкомъ воздухѣ. Когда они испекутся, остудить и снимать.

ТАКІЯ ЖЕ МАКАРОНЫ РОЗОВЫЯ.

Точно съ тою же пропорціею матеріаловъ, точно такимъ же образомъ ихъ надо печь; только прибавлять въ тѣсто по три капли розоваго масла, подкрашивая его кашенилью.

ТАКІЯ ЖЕ МАКАРОНЫ ШОКОЛАДНЫЯ.

Приготовить точно такое же тѣсто какъ для дутыхъ макароновъ, только вмѣсто лимона надо примѣшать тертаго шоколада. Когда же онѣ испекутся, снимать ихъ также холодныя.

Точно также можно приготовлять апельсинныя, померанцовыя и прочія макароны, какъ лимонныя, снимая на сахаръ цѣдру этихъ плодовъ и примѣшивая ее къ тѣсту.

ИСПАНСКІЙ ВѢТЕРЪ.

Двѣнадцать бѣлковъ надо взбить въ самую крѣпкую пѣну, положить въ нихъ фунтъ мел-

*

каго сахара, перемѣшать лопаточкою хорошенько и прибавить одну чайную ложку порошка ванили; потомъ все это еще разъ перемѣшать хорошенько, наполнить бумажную трубочку этимъ тѣстомъ и изъ нея высаживать на писчую бумагу разныя фигуры, обсыпая ихъ рубленнымъ миндалемъ и мелкимъ сахаромъ. Печь ихъ надо въ самомъ вольномъ воздухѣ, чтобъ пирожки были совершенно бѣлые.

БѢЛЫЕ МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ.

Двѣ чашки бѣлаго меда и полчашки молока варить вмѣстѣ. Когда это вариво закипитъ, то снять его съ огня и остудить, но только тогда, когда медъ станетъ тянуться ниточкою и не будетъ рваться. Тогда примѣшать къ этому два фунта сладкаго миндалю, крупно нарубленнаго цѣдрата, а если его нѣтъ, то обыкновенной лимонной корки, тоже вареной въ сахарѣ померанцовой корки, нарѣзанной маленькими кусочками, въ количествѣ, соразмѣрномъ тѣсту; толченыхъ: гвоздики, корицы, кардамону, мускатнаго орѣха и инбирю; и все это вмѣстѣ замѣсить мукою. Особо отъ этого поставить прежде опару, какъ для пироговъ, смотря по количеству тѣста. Если примѣрно, тѣста будетъ изъ пяти фунтовъ муки, то взять чашку густыхъ хорошихъ дрожжей, растворить ихъ на водѣ мукой и дать хорошенько подняться, а

потомъ примѣсить ими тѣсто и оставить его до другаго дня, чтобъ оно немного пришло въ броженіе. Если же оно не будетъ еще подниматься, то оставить его еще на сутки. Когда же оно поднимется, то выработывать изъ него какіе желаете пряники, то-есть, давать имъ форму по произволу пекущаго. Печь надо въ вольномъ жарѣ, на намазанной масломъ бумагѣ, и украшать.

Такимъ же образомъ можно приготовлять пряники изъ краснаго меда, прибавляя въ нихъ толченаго кардамону, смотря по пропорціи тѣста. Печь нужно однимъ большимъ кускомъ и потомъ разрѣзывать его на части.

ПРЯНИКЪ БАЗЛЕРОВСКІЙ.

Два штофа меду, три фунта сахару, (можно взять краснаго) три четверти бутылки молока сварить, какъ показано выше, замѣсить мукой и положить еще шесть яицъ, полтора фунта рубленаго сладкаго миндаля, четыре лота цитронатъ, четыре лота померанцовой корки, два лота Англійскихъ духовъ, лотъ гвоздики, лотъ корицы, полъ лота кардамона, полъ лота мускатнаго орѣха, и четыре лота бѣлаго чистаго поташа. Все это перемѣшать въ крутое тѣсто и сдѣлавъ на намазанномъ масломъ листѣ брусокъ, въ два вершка вышиною, намазать его желтками, съ примѣсью сженаго сахара, и печь медленно.

Эти пряники можно также глазировать лимоннымъ глазуромъ, какъ выше сказано, для пирожнаго.

ПРЯНИКЪ ФРАНЦУЗСКІЙ.

Два фунта бѣлаго меду, два фунта мелису, (сахару,) и полбутылки молока, сварить съ полуфунтомъ очищеннаго миндаля, изрубить корки двухъ лимоновъ, вареныя въ сахарѣ, два лота померанцовой корки, лотъ корицы, лотъ гвоздики, полъ лота кардамону, полъ лота мускатнаго орѣха, замѣсить все это мукою кругленькими пряниками, и печь въ посредственномъ жарѣ.

БѢЛЫЕ НЮРЕНБЕРГСКІЕ ПРЯНИКИ.

Два фунта мелкаго сахару, шесть желтковъ, и три цѣльныхъ яица смѣшать въ пѣну, прибавить фунтъ очищеннаго рубленнаго сладкаго миндаля, лотъ корицы, полъ лота гвоздики, четверть лота кардамона, четверть лота мускатнаго орѣха, цѣдру одного лимона, одинъ лотъ чистаго поташу, два фунта крупитчатой муки и замѣсить тѣсто. Если нѣтъ дома для пряниковъ деревянныхъ формъ, то раскатать тѣсто толщиною въ обухъ ножика, нарѣзать какіе заблагоразсудится кусочки и печь изъ него пряники въ легкомъ жарѣ: глазировать же ихъ лимоннымъ глазуромъ.

ЛЮБСКІЕ ПРЯНИКИ.

Пять восьмыхъ долей фунта мелкаго сахара,

четырнадцать желтковъ, два цѣльныхъ яица смѣшать въ бѣлую пѣну, прибавить два лота мелкой корицы, лотъ гвоздики, лотъ кардамона, лотъ толченаго мускатнаго орѣха, восемь желтковъ мелко-нарѣзанныхъ цукатовъ, цѣдру двухъ лимоновъ, полтора фунта очищеннаго и шенкованнаго сладкаго миндалю, фунтъ крупитчатой муки, и все, замѣсивъ вмѣстѣ, намазать на четырехъ угольныя аплатки и печь въ легкомъ воздухѣ. Когда пряники испекутся, то глазировать ихъ апельсиннымъ или розовымъ глазуромъ.

БЕРЛИНСКІЕ ПРЯНИКИ.

Надо два фунта сахару (краснаго песку), фунтъ краснаго меду, фунтъ сладкаго рубленнаго миндаля, полфунта грецкихъ орѣховъ, полфунта коринки, лотъ калгану, лотъ инбирю, четверть лота бѣлаго перцу. Сахаръ и медъ распустить на огнѣ, въ стаканѣ воды; къ нимъ примѣшивать муку, прежде поджаренную въ печкѣ до желта; замѣсить все это вмѣстѣ въ густое тѣсто и дать ему стоять въ комнатѣ двѣ недѣли. Потомъ раскакать это тѣсто въ какія угодно формы и печь пряники, помазавъ ихъ чистой водой. Послѣ, ихъ можно глазировать.

ПРЯНИКИ БѢЛЫЕ.

Десять фунтовъ бѣлаго меду варить на слабомъ огнѣ, и какъ онъ потянется ниточкою,

взятой промежду пальцевъ, то снять его съ огня и положить въ него лотъ соли виннаго камня, стаканъ французской водки, полъфунта, мелко изрѣзанныхъ цукатовъ полтора фунта шенкованнаго, сладкаго миндаля, фунтъ мелкаго сахару, два лота порошка корицы, лотъ гвоздики, полъ лота мускатнаго орѣха, полъ лота кардамону, цѣдру двухъ лимоновъ и около пяти фунтовъ самой лучшей муки, сквозь сито просѣянной, ржаной, и замѣсить тѣсто. Когда оно будетъ совершенно бѣло, тогда выдѣлывать изъ него какой угодно формы пряники, класть ихъ на засыпанный мукою листъ и печь въ вольномъ воздухѣ. Когда же испекутся, то оглазировать.

МЕЛКІЕ КРЕНДЕЛИ.

Надо двадцать пять желтковъ, фунтъ мелкаго сахару (песку) лотъ корицы и пять столовыхъ ложекъ хорошихъ дрожжей. Все это вмѣстѣ должно смѣшать, взбить бѣлки въ крѣпкую пѣну и прибавить пять фунтовъ крупитчатой муки. Изъ этого замѣсить тѣсто и дѣлать изъ него маленькіе крендели, которые класть на доску, засыпанную мукой. Надо чтобъ они поднялись; тогда вскипятить въ кострюлѣ воду, положить въ нее крендели, оставивъ на огнѣ до тѣхъ поръ пока поднимутся, а поднявшіеся вынимать и класть на салфетку; когда же они всѣ обварятся, то класть ихъ на намазанный масломъ листъ и печь въ довольно жаркой печкѣ.

БЕРЛИНСКІЕ ПРЯНИКИ.

Три фунта крупитчатой муки и два фунта сладкаго миндалю мелко изрубить, прибавить къ нимъ два фунта мелкаго сахару, цѣдру двухъ лимоновъ, лотъ корицы, и, замѣсивъ изъ этого на бѣлкахъ густое тѣсто, потомъ раскатать его на подобіе сухарей, намазать яичными желтками съ сжонымъ сахаромъ и печь на намазанномъ листѣ. Когда же они испекутся, то рѣзать горячіе на подобіе сухарей.

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

О сахарѣ.

САХАРНЫЙ СИРОПЪ ИЗЪ РАФИНАДА.

Для составленія этого сиропа надо взять 12 фунтовъ рафинада и 6 бутылокъ воды. Рафинадъ слѣдуетъ расколоть на крупные куски, изъ 6 бутылокъ воды влить на сахаръ 3, а въ остальные 3, выпустить половину яичнаго бѣлка и сболтать съ водою. Послѣ этого, сахаръ надо поставить на огонь, и когда закипитъ, налить на него полбутылки воды, давъ ему вскипѣть еще разъ и прибавить въ него еще немного воды. Во время кипѣнія надо снимать съ него шомовкою пѣну и прибавляя понемногу воды,

пока она выльется вся. Потомъ еще одинъ разъ вскипятить, очистить сиропъ отъ пѣны и употреблять.

Сиропъ изъ мелиса приготовлять точно также.

САХАРНЫЙ СИРОПЪ ИЗЪ ПЕСКУ.

На одинъ пудъ сахарнаго песку, налить 10 бутылокъ воды и поставить его на огонь. Когда же онъ закипитъ, то влить въ него слѣдующій растворъ: еще 10 бутылокъ воды съ 1 фунтомъ очищенаго животннаго угля и съ однимъ яйцомъ. Все это вмѣстѣ надобно смѣшать вѣничкомъ прежде, нежели вольется въ сахаръ; а потомъ еще размѣшать шомовкой и оставить на огнѣ. Когда сахаръ станетъ пѣниться и подыматься, тогда слѣдуетъ снять его съ огня, не давая ему сбѣжать; по истеченіи пяти минутъ, можно тихонько снять шомовкою съ сахара пѣну и процѣдить этотъ отваръ сквозь валеный войлочный бѣлый мѣшокъ, сдѣланный наподобіе колпака; къ краямъ этого мѣшка, надо крѣпко пришить четыре широкія тесемки и привязать ихъ къ двумъ положеннымъ на спинки стульевъ деревяннымъ брускамъ или палкамъ. Стулья должно поставить одинъ къ другому спинками, на такомъ одинъ отъ другаго разстояніи, на которомъ мѣшокъ могъ бы свободно висѣть посерединѣ; послѣ этого взять одинъ листъ мягкой не-клееной бумаги, разсчипать

его на мелкія части, налить въ кострюльку одну бутылку воды, размочить въ ней куски бумаги и взять вѣничкомъ размокнувшую и на подобіе тѣста растворившуюся бумагу; по томъ вливъ въ кострюльку съ бумагою еще двѣ бутылки воды, мгновенно перелить бумажный растворъ въ мѣшокъ. Когда вода совершенно стечетъ, тогда надо поставить подъ мѣшокъ чистую посуду и понемногу наливать сиропъ. Должно стораться однако, чтобы прильнувшую къ мѣшку бумагу не взбить; а иначе, сиропъ, процѣживаясь сквозь войлочный мѣшокъ, будетъ не чистъ; если же случится, что онъ пройдетъ черезъ мѣшокъ и останется нечистымъ, то непремѣнно слѣдуетъ перелить его еще черезъ тотъ же мѣшокъ, и, уже очищенный, употреблять какъ слѣдуетъ.

Объ очищеніи животнаго угля для сиропа.

Для очищенія животнаго угля, т. е. сженой кости мелкаго сорта, надо взять 10 фунтовъ его и смѣшать съ шестью лотами чистаго кремортартора; эту смѣсь смочить потомъ водой, положить на протевень, поставить на огонь и мѣшать, пока изъ угольевъ пойдетъ паръ. По проявленіи пара, выложить ее въ горшокъ, опять налить водой, дать отстояться, и взявъ въ рюмку отстоявшейся воды, посмотрѣть не желтали она, а если желта, то слить и налить новую.

Это перемываніе надо продолжать до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается совершенно чиста и прозрачна; тогда переливъ все въ чистый тряпичный мѣшокъ, дать стечь чрезъ него водѣ до суха и сухую кость выложить на листы или противни и еще просушивать. А когда она совершенно высохнетъ, то употреблять по одному фунту на каждый пудъ сахарнаго песку.

Объ раздѣленіяхъ сахарныхъ сироповъ или сиропнаго сахара.

Изъ сваренныхъ по тремъ, описаннымъ выше способамъ, сахарныхъ сироповъ, можно изготовлять различныя кандитерскія издѣлія на слѣдующихъ раздѣленіяхъ.

Холодный кандиръ.

Мелкая кристаллизація.

Для изготовленія его надо сахарный сиропъ опять кипятить, и когда онъ укипитъ, то взять его осторожно на два пальца, дуть на него, и наблюдать, тянется ли онъ на подобіе самой тонкой нитки и разрывается ли въ то время, когда его тянутъ: если тянется и разрывается, то значитъ что сахаръ уже сваренъ какъ надо.

Горячій кандиръ.

Крупная кристаллизація.

Изготовляется точно такъ же какъ и первый, съ тою только разницею, что нитка или вытянутый сахарный стволъ долженъ быть гораздо

толще и долженъ тянутся долѣе перваго. Объ употребленіи его будетъ сказано ниже.

Консерфъ.

или тиражъ.

Приготовляется точно такимъ же образомъ — только онъ долженъ быть еще толще, и, при треніи между пальцами, долженъ немного бѣлѣть и могъ бы щелкать отъ тренія.

Карфантинъ

или помада.

Изготовляется такимъ же образомъ, только долженъ быть еще толще и слышнѣе щелкать.

Безе дѣлается такимъ образомъ: маленькую шомовку или ложку въ дырочками надобно обмокнуть въ кипящій сахаръ, потомъ тотчасъ ее вынуть и держа надъ кострюлею, крѣпко на нее дуть; если сахаръ полетитъ съ ложки тонкою бѣлою пѣною, то значитъ, что онъ готовъ; во вторыхъ такъ: слѣдуетъ такъ же подержать сахаръ между двумя пальцами и дуть на него скоро, сжимая пальцами сахарную массу: если окажется что изъ сахара можно скатать мягкій шарикъ, на подобіе тѣста, то значитъ что онъ готовъ въ дѣло.

Таблированный сахаръ.

Дѣлается также, но только скатывается покрѣпче и еще такъ: чайная ложка обмакивается сначала въ холодною воду, а потомъ въ са-

харъ, во время его кипѣнья и потомъ опять въ воду. Когда же онъ остынетъ, но еще не окрѣпнетъ и можетъ быть снятъ съ ложки въ видѣ леденца, еще мягкій и удобно скатывающійся твердымъ шарикомъ, то значитъ что онъ уже изготовленъ на дѣло.

КАРАМЕЛЬ.

Изготовляется такъ: надобно чтобы сахаръ кипѣлъ тихо на сильномъ огнѣ, во время кипѣнія брать его ложкою по каплѣ и опускать въ воду, расхоложенную льдомъ: если сахаръ въ туже минуту поднимется и затрещитъ, то значитъ что карамель изготовленъ.

Каждый кандитеръ, добросовѣстно обучавшійся своему ремеслу, необходимо долженъ имѣть понятіе объ изготовленіи всѣхъ изложенныхъ здѣсь мною кандитерскихъ издѣлій; но надо сознаться, что это искусство очень трудно и познанія о кандитерскомъ дѣлѣ пріобрѣтаются только многолѣтними опытами, и не иначе, какъ при указаніяхъ или помощи знающихъ свое дѣло людей, ученыхъ кандитеровъ. Но какъ въ началѣ этой книги уже сказано мною, что каждый читатель ея, безъ содѣйствія опытнаго кандитера, можетъ приготовлять многое по моему руководству, то я и раздѣляю это руководство на двѣ части, то есть на кандитерскую и домашнюю кухню:

рецепты послѣдней такъ общепонятны, просты, не сложны и удобоисполнимы, что всякій, неприспособившійся къ кандитерскому искусству человѣкъ, даже живущій въ провинціи или деревнѣ, можетъ, безъ излишнихъ издержекъ, изготовить по нимъ, въ три часа времени, десять фунтовъ хорошихъ конфектовъ, не уступающихъ во вкусѣ кандитерскимъ, если ожидая къ себѣ посѣтителей, не успѣетъ запастись для нихъ издѣліями кандитерскихъ лавокъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТОЕ.

О вареньяхъ, ягодныхъ сокахъ, мармеладахъ, пастилахъ и прочее.

ЗЕЛЕНЫЙ КРЫЖОВНИКЪ ВАРЕНЬЕ.

Возьмите крупнаго зеленаго не спѣлаго крыжовника, срѣжьте съ него то мѣсто гдѣ былъ цвѣтъ, до мякиша, вычистите сѣмячки начисто и положите ягоды въ холодную воду. На одинъ пудъ крыжовника положите полную горсть поваренной соли, налейте ягоды водою, чтобы онѣ свободно плавали въ водѣ, дайте имъ простоять въ ней пять дней, потомъ соленую слейте и налейте на ягоды чистую воду. Въ продолженіи трехъ сутокъ переливайте эту воду періодически, и пробуйте ее, неимѣется ли въ водѣ соли: если имѣется, то перелейте воду опять и держите въ ней ягоды еще трое су-

токъ; послѣ этого, вскипятите тазъ воды, наложите въ деревянное рѣшето, до половины его, крыжовника, опустите рѣшето съ ягодами въ кипятокъ, наблюдайте, чтобы крыжовникъ размягчелъ, но чтобъ оставался цѣльный и круглый, и тогда тотчасъ выньте и положите его въ чистую воду. Такимъ образомъ поступайте, пока весь крыжовникъ сварится. Тогда дайте ему трое сутокъ стоять, смѣняя каждый день воду. Въ четвертыя сутки слейте ее, выложите крыжовникъ на ситы, такъ чтобы вода сънего стекла, и когда она совершенно стечетъ, положите ягоды въ чашки или горшки и налейте ихъ холоднымъ сахарнымъ сиропомъ, въ такую мѣру, чтобы крыжовникъ былъ совершенно въ сиропѣ. Онъ долженъ оставаться въ сахарѣ два дня; на третій день слейте сиропъ въ тазъ, прокипятите, процѣдите сквозь мѣшокъ, остудите и налейте на крыжовникъ; по истеченіи еще трехъ сутокъ, опять слейте сиропъ, опять прибавьте немного сахару и сварите. Если сахаръ на ложкѣ будетъ тянуться, то выложите въ него крыжовникъ, и еще разъ вскипятите, а потомъ снимите съ огня, остудите п раскладите въ банки.

Въ это варенье не мѣшаетъ прибавлять по нѣскольку капель баргамотнаго масла.

СУХОЙ КРУЖОВНИКЪ ВЪ САХАРѢ.

Когда крыжовникъ вышесказаннннымъ образомъ будетъ приуготовленъ, тогда выложите его изъ сиропа на сито и дайте до чиста стечь сиропу; послѣ этого кладите по одной ягодкѣ на листъ, тонко обсыпанный сахаромъ. По наполненіи листа ягодами, пересыпьте ихъ изъ сита слегка толченымъ сахаромъ, потомъ листъ съ ягодами поставьте на ночь въ печь, въ вольный жаръ, и поступайте такъ до тѣхъ поръ пока крыжовникъ высушится. Высушенный, онъ долженъ быть разложенъ въ коробки. Хранить его надо въ сухомъ мѣстѣ.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО КРЫЖОВНИКА.

Возьмите какое угодно количество крыжовника — примѣрно пять фунтовъ. На пять фунтовъ нужно налить одну бутылку воды. Крыжовникъ, облитый водою, поставьте на огонь; мѣшайте лопаткою, и варите, пока онъ совершенно размокнетъ; потомъ снимите его съ огня и прожмите сквозь прессъ или сквозь полотно, какъ можно суше, на каждый фунтъ выжатаго изъ ягодъ сока, положите по одному фунту колотаго сахара (мелиса) и когда сахаръ въ соку распустится, тогда поставьте этотъ отваръ на огонь для прокипяченія. При кипеченіи же отвара, надо брать его по немногу ложкою, дуть на него, и наблюдать, не потянется ли онъ, къ клей, на подобіе пластинокъ, и когда пока тянется, то значитъ что онъ готовъ; тогда сни-

мите его съ огня, разлейте въ банки и остудите. На застуженное желе наложите вырѣзаннымъ кружкомъ бумагу, намоченную ромомъ или французской водкой и завяжите банки.

НЕСПѢЛЫЙ КРЫЖОВНИКЪ, ЗАГОТОВЛЯЕМЫЙ ВЪ ПРОКЪ ВЪ БУТЫЛКАХЪ.

Возьмите неспѣлаго крыжовника, сколько пожелаете, чисто перемойте его, срѣжьте съ него цвѣтъ и стебельки, наполните имъ бутылки, утрясая ихъ, такъ, чтобы ягоды плотно улеглися, закупорите бутылки съ ягодами, потомъ положите на дно плоскодоннаго котла сухой травы или сѣна, поставьте въ него бутылки и переложите ихъ сѣномъ, чтобъ онѣ одна до другой не касались. Котелъ надо налить водою болѣе половины, поставить на огонь, и когда вода закипитъ, надо замѣтить, и оставить, чтобъ она кипѣла два часа. По прошествіи же двухъ часовъ, снимите котелъ съ огня, дайте ему простыть и изъ остывшаго выньте бутылки, засмолите въ нихъ пробки и храните въ холодномъ мѣстѣ впредь до употребленія.

Въ зимнее время, когда свѣжаго крыжовника нѣтъ, то изготовленный какъ выше показано, въ бутылкахъ, употребляется слѣдующимъ образомъ: возьмите, по вашему произволу, одну или нѣсколько бутылокъ съ крыжовникомъ, въ каждую изъ нихъ употребите по $^3/_4$ фунта сахару,

и сварите его на сиропъ; потомъ доварите его до того, какъ нужно на безе (§ 5-й,) тогда положите ягоды и кипятите вмѣстѣ, пока сиропъ потянется съ ложки подобно желе; тогда его можно употреблять въ пирожное, въ компоты, и для конфектъ, съ прибавленіемъ къ нему цѣдры одного лимона и немного корицы.

КРЫЖОВНИКЪ ВЪ УКСУСѢ.

Возьмите зеленаго полуспѣлаго крыжовника, обрѣжьте съ него цвѣтки и стебельки, и, смотря по количеству ягодъ, налейте на него соразмѣрное количество виннаго уксуса, полагая на $1^1/_2$ бутылки уксуса одинъ фунтъ сахару; сварите это, снимите съ отвара пѣну, прокипятите еще нѣсколько разъ, и когда ягоды поднимутся, выложите ихъ въ чашку, накройте бумагою и крышкою, а на слѣдующій день слейте сокъ особо, и сваря его погуще, положите въ него ягоды: послѣ этого, прокипятите, остудите и выложите въ банки.

Не мѣшаетъ прибавить въ сокъ немного корицы, лимонной цѣдры, гвоздики и мускатнаго цвѣта.

Употреблять это можно съ жаркимъ, вмѣсто салата.

НЕСПѢЛЫЕ АБРИКОСЫ, ОЧИЩЕННЫЕ ЩОЛОКОМЪ.

Чтобъ снять бѣлый пухъ съ зеленыхъ абрикосовъ, нужно приготовить для этого щолокъ,

и вотъ какъ: взять полную горсть просѣянной золы буковаго дерева, налить ее не очень жидко водою и кипятить, пробуя пальцами, не получаетъ-ли щолокъ нѣкоторой клейкости; когда же получитъ онъ клейкость, тогда снять съ огня, положить въ щолокъ абрикосы, и слегка переворачивать ихъ шомовкой. При этомъ надо часто вынимать ихъ въ чистую холодную воду и смотрѣть не отстаетъ-ли отъ нихъ пухъ, а ежели отстаетъ, то счищать его съ абрикосовъ и класть ихъ въ чистую холодную воду. Когда всѣ абрикосы будутъ вычищены, тогда надо каждый изъ нихъ проколоть вилкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ до косточекъ и поставить съ водой на огонь, прибавивъ немного виннаго уксуса и очень немного певареной соли; потомъ, покрывъ отваръ, оставить его на слабомъ огнѣ, пока закипитъ, и смотрѣть, не мягки-ли они; когда же размякнутъ, снять ихъ съ огня и выложить въ холодную воду. Они должны постоять въ холодной водѣ только одни сутки; изъ воды ихъ надо вынуть на сито, дать хорошо стечь, и осторожно, чтобы не смять, положивъ ихъ въ чашку, налить холоднымъ сахарнымъ сиропомъ. Черезъ сутки, этотъ сиропъ слѣдуетъ слить, прибавить въ него немного сахара, прокипятить, чтобъ онъ получилъ густоту сиропа, и горячій налить на абрикосы; на третій день опять слить, опять сварить покрѣпче,, и на чет-

вертый еще сварить, еще крѣпче. Послѣ этого, надо опустить въ сахаръ абрикосы, прокипятить еще разъ, снять, остудить и выложить въ банки фрукты, заливъ ихъ сиропомъ.

Количество сиропа, вливаемаго въ банки, должно быть въ той мѣрѣ, въ которой оно не препятствовало бы абрикосамъ лежать въ банкахъ свободно, не стѣсняя одинъ другаго.

ЗЕЛЕНЫЕ АБРИКОСЫ СУХІЕ.

Тѣ зеленые неспѣлые абрикосы, отъ которыхъ бѣлый пушокъ не очистится, какъ выше показано, обтереть солью до чиста и сварить въ водѣ. Когда они будутъ мягки и освободятся отъ косточекъ, то налить ихъ сахаромъ и поступать съ ними по предыдущему предписанію. По совершенномъ же изготовленіи ихъ, вынуть изъ сиропа на ситы, дать стечь, и поставить въ теплое мѣсто на сутки; за тѣмъ, на слѣдующій день, обсыпать мелкимъ сахаромъ, перевернуть и опять поставить въ сухое и теплое мѣсто; такое дѣйствіе съ ними надо продолжать до тѣхъ поръ, пока они совершенно высохнутъ; а тогда выложить ихъ въ коробки, перекладывая бумагой, и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

ЗЕЛЕНЫЕ АБРИКОСЫ ВЪ КРИСТАЛИЗАЦІИ.

Чтобы окристаллизировать сухіе абрикосы, вы-

сушенные по вышепоказанному способу, надобно сначала положить ихъ на протевень, одинъ подлѣ другаго, очистивъ ихъ отъ сахара. Протевень накрыть такой же величины какъ онъ проволочною рѣшеткою, уже тогда, когда онъ будетъ наполненъ фруктами до краевъ. Въ сахарный сиропъ, сваренный такъ, какъ назначено въ § 2-мъ, влить, во время его кипяченія, полстакана ренскаго уксуса и облить этимъ сиропомъ фрукты. Противень съ фруктами поставить въ теплое мѣсто на два часа. Когда сверху фруктовъ окажется крѣпкая сахарная корочка, наподобіе льда, то съ одного края протевня проколоть эту корочку и потихоньку сливать съ протевня жидкость; когда вся сольется или сбѣжитъ, оставить фрукты на протевнѣ до утра, чтобы они высохли; на слѣдующее утро надо только немножко постучать протевень, чтобы фрукты отстали отъ его донышка, а потомъ снять ихъ съ протевня; на нихъ будетъ блестящая кристалиція.

Чтобы не ошибиться въ густотѣ сиропа, то нужно чтобы онъ непрѣменно былъ сваренъ по указанію параграфа втораго; надобно имѣть сахарометръ и пробовать имъ сахаръ, снятой съ огня, то есть опускать сахаро метръ въ сиропъ; здѣсь требуется 35 $_0/^0$ густоты; если сиропъ будетъ гуще, то слѣдуетъ разбавить его водою до показанной пробы, а если жиже то

доварить. Температура теплоты должна быть тоже 35 $_0/^0$ градусовъ фрукты въ сиропѣ должны стоять $2^1/_4$ часа: это самая вѣрная проба кристаллизаціи.

Для узнанія вѣрности градусника, нужно опустить его въ воду: если онъ показывать будетъ ноль, то это означитъ что онъ вѣренъ.

Этимъ же способомъ можно приготовлять всѣ другіе фрукты и мармелады.

ОЧИЩЕННЫЕ ЗЕЛЕНЫЕ АБРИКОСЫ.

Зеленые, но довольно мягкіе абрикосы, очистить отъ шелухи тонкимъ ножикомъ до чиста, положить въ холодную воду, и потомъ переложить въ кипятокъ, и оставить ихъ лежать въ кипяткѣ до-тѣхъ-поръ, пока они всплывутъ наверхъ. Вслѣдъ за этимъ, остудить ихъ въ той же водѣ и опять поставить на самый слабый огонь; когда вода на огнѣ понагрѣется, а фрукты позеленѣютъ и размякнутъ, тогда вынуть ихъ опять въ холодную воду. Далѣе слѣдуетъ поступать съ ними также, какъ показано выше.

ЗЕЛЕНЫЕ АБРИКОСЫ ВЪ СПИРТѢ.

Ихъ надо сначала вычистить въ щолокѣ (что уже показано выше), а потомъ положить въ кипятокъ, чтобъ позеленѣли, и варить, пока будутъ мягки. Послѣ этого опять сварить ихъ въ сахарѣ (см. выше), и когда сварятся, взять очищеннаго спирта, въ количествѣ, равномъ ко-

личеству употребленнаго на нихъ сиропа, смѣшать сиропъ съ спиртомъ и налить этою эссенціею фрукты, уложенные въ банки. Они употребляются въ компоты, маседуанъ и на конфекты.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ЗЕЛЕНЫХЪ АБРИКОСОВЪ.

Взявъ какое угодно количество абрикосовъ, надо сначала очистить съ нихъ солью пушокъ; потомъ вынуть изъ нихъ косточки, если онѣ удобно вынутся (въ противномъ случаѣ варить съ косточками) и варить въ водѣ, пока станутъ мягки. Воды надо налить немного. Во время варки, надо въ кострюлѣ мѣшать, чтобы абрикосы не пригорѣли. Когда они размягчатся, снять ихъ съ огня, остудить, и протереть сквозь сито. На каждый фунтъ абрикосовъ нужно $^3/_4$ фунта мелкаго сахара. Во время варки ихъ съ сахаромъ, надо тоже мѣшать, пока варимое будетъ густо, потомъ снять съ огня, выложить въ банки, остудить, и, увязанныя какъ слѣдуетъ банки, хранить до употребленія.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ СПѢЛЫХЪ АБРИКОСОВЪ.

Надо все-таки, чтобы они были не очень спѣлы и не очень мягки. Разрѣзавши ихъ, изъ нихъ слѣдуетъ вынуть косточки, снять кожицу и опустить въ холодную воду, одинъ послѣ

другаго, пока вычистятся всѣ. Вычищенные слѣдуетъ поставить въ водѣ на огонь. Они должны стоять на огнѣ, пока вода будетъ очень горяча, и пока они сами сдѣлаются довольно мягки, однако жъ, не очень, тогда ихъ слѣдуетъ вынимать и перекладывать въ холодную воду, а когда остынутъ, выложить на ситы, одинъ подлѣ другаго, осторожно, чтобы не смялись. Соотвѣтственно количеству абрикосовъ, надо припасти и сахарнаго сиропа. Онъ долженъ быть варенъ по рецепту, показанному въ § 3-мъ. Послѣ этого въ него можно положить абрикосы и вылить горячій въ плошку, накрыть бумагой и оставить до слѣдующаго дня. На слѣдующій день сахаръ должно слить, и прибавить къ нему немного сухаго мелиса и вмѣстѣ доварить до означеннаго выше параграфа; потомъ положить въ него абрикосы, прокипятить и оставить въ сахарѣ до слѣдующаго дня. На слѣдующій день, если сахаръ будетъ жиже образца, назначеннаго во второмъ параграфѣ, то его надо слить и доварить до того, какъ назначено во второмъ параграфѣ; послѣ этого абрикосы ужъ можно выложить въ банки, остудить сахаръ, вылить его на абрикосы, укупорить и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

ЦѢЛЬНЫЕ СПѢЛЫЕ АБРИКОСЫ.

Надо очистить съ нихъ кожицу, проколоть

во многихъ мѣстахъ булавкою, и изготовлять точно такъ, какъ половинки.

Сухіе спѣлые абрикосы должно приготовлять также какъ зеленые.

Мармеладъ изъ спѣлыхъ абрикосовъ.

Надо съ самыхъ спѣлыхъ абрикосовъ снять кожицу, вынуть изъ нихъ косточки и протереть абрикосы сквозь сито. На каждый фунтъ плодовъ употребить фунтъ же мелкаго сахара; потомъ абрикосы съ сахаромъ проварить; ихъ слѣдуетъ мѣшать лопаточкою; а когда хорошо прокипятъ, остудить, выложить въ банки и хранить, до употребленія, въ холодномъ мѣстѣ.

Приготовленіе абрикосовъ въ уксусѣ.

Не совсѣмъ спѣлые абрикосы надо очистить, разрѣзать, освободивъ отъ косточекъ, положить въ чашку, и, соразмѣрно съ количествомъ абрикосовъ, налить виннаго уксуса, полагая на каждую бутылку уксуса $^3/_4$ фунта сахара; все это вмѣстѣ потомъ кипятить, снимая пѣну, и, горячее, налить на плоды; на другой день сокъ слѣдуетъ слить дочиста и опять кипятить, снимая пѣну, потомъ опять налить его на абрикосы; на третій день точно также очистить сокъ; потомъ уже вновь прокипятить его вмѣстѣ съ абрикосами, остудить, выложить въ банки, и убрать въ холодное мѣсто.

Приготовленіе неспѣлаго миндаля.

Каждую неспѣлую зеленую миндалинку проколите въ нѣсколькихъ мѣстахъ булавкою и опустите въ холодную воду; когда всѣ, сколько ихъ есть, будутъ уже въ водѣ, поставьте на огонь, и оставьте на огнѣ, пока вода запѣнится, для чего кострюля, въ которой миндаль будетъ вариться, должна быть накрыта. Снявъ съ огня, оставьте миндаль въ водѣ, чтобы онъ остылъ; послѣ этого выньте его изъ воды на ситы, дайте водѣ начисто стечь, положите миндаль въ чашку и налейте сахарнымъ сиропомъ; накройте по сиропу бумагой и оставьте такъ до слѣдующаго дня. На слѣдующій день слейте сахаръ дочиста, подварите его, счищая пѣну, и, горячій, налейте на миндаль; а на слѣдующій день опять слейте сахаръ, прибавьте немного сухаго сахара и подварите еще, чтобъ сиропъ былъ довольно густъ. Потомъ прокипятите его съ миндалемъ и оставьте въ тазу, пока простынетъ. Потомъ выложите въ банки и храните въ холодномъ мѣстѣ, для употребленія на конфекты и компоты.

Въ сухомъ видѣ, миндаль приготовляется точно также, какъ абрикосы и крыжовникъ.

Кристаллизація дѣлается на миндаль, точно также, какъ на абрикосы.

ЗЕЛЕНЫЙ МИНДАЛЬ ВО ФРАНЦУЗСКОЙ ВОДКѢ.

Зеленый миндаль слѣдуетъ наколоть булавкою, положить въ кострюлю, въ холодную воду, накрыть кострюлю и оставить на огнѣ, пока вода запѣнится; послѣ этого снять съ огня и дать остынуть. Потомъ вынувъ миндаль изъ кострюли и взявъ на каждые три фунта миндаля, полтора фунта сахара, сварить сиропъ, налить на миндаль и на слѣдующій день сиропъ опять подварить и вылить наминдаль, а натретій день опять подварить сиропъ и такое же количество, какое сиропа, налить французской водки, и, выливъ вмѣстѣ на миндаль, остудить, выложить въ банки, залить, хранить въ холодномъ мѣстѣ. Это идетъ на конфекты.

СПОСОБЪ ВАРИТЬ АНАНАСНУЮ ЗЕМЛЯНИКУ.

Взять ананасной земляники, называемой торговцами «Шпанскою,» одинъ фунтъ, очистить отъ нея стебель и класть одну подлѣ другой на блюдо или сито. Когда она вычистится, брать на одинъ фунтъ ягодъ полтора фунта сахару, сварить, какъ показано въ § шестомъ, положить ягоды въ сиропъ, дать ему закипѣть,

снять съ огня и оставить на десять минутъ для простывки. Потомъ опять поставить на огонь, и когда сиропъ станетъ подниматься, снять его съ огня, очистить пѣну, и поставить опять на огонь. Такимъ образомъ надо поступать пять или шесть разъ; потомъ въ послѣдній разъ очистить пѣну, остудить варенье и ложкою выложить въ банки. На варенье можно положить кружокъ изъ бумаги, намоченный ромомъ или спиртомъ.

Ананасную землянику въ сухомъ видѣ приготовлять слѣдующимъ образомъ: земляничное варенье выложить на сито и оставить на 24 часа, чтобы сиропъ могъ совершенно стечь. На слѣдующій день надо взять сахару, просѣяннаго сквозь шелковое сито, и каждую ягодку осторожно обкатать въ сахарѣ. Ихъ слѣдуетъ класть одна подлѣ другой на ситы. Потомъ поставить въ печь, какъ говорятъ кухонные техники, «въ вольный воздухъ.» Когда она просохнетъ, то еще разъ, слегка, перевалять ее въ сахарѣ, уложить въ коробки и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

ПРИПАСЪ ИЗЪ АНАНАСНОЙ ЗЕМЛЯНИКИ, ДЛЯ ЗИМЫ ВЪ СЫРОМЪ ВИДѢ.

Взять землянику самую спѣлую, очистить стебельки ея и протереть ягоды сквозь частое

сито, чтобы сѣмячьки остались, сколько окажется вѣсомъ, протертаго сока. На каждый фунтъ таковаго брать полтора фунта мелко истолченнаго рафинада. Все это вмѣстѣ въ горшкѣ перемѣшать, поставить на ледъ въ ледникѣ, и оставить до тѣхъ поръ, пока сахаръ совершенно распустится. Должно это лопаточкою мѣшать, каждый день по два или по три раза. Когда сахаръ растворится, то разлить его въ чистыя шампанскія или другія прочныя бутылки, закупорить, засмолить, и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Употребленіе этого снадобья объяснится ниже; а достоинство его состоитъ въ томъ, что въ зимнее время приготовленное мороженое или конфекты, имѣютъ вкусъ сдѣланныхъ изъ свѣжихъ ягодъ.

Полевую землянику можно приготовлять такимъ же образомъ; только нужно брать сито еще плотнѣе, потому-что она, отъ множества мелкихъ сѣмячекъ, имѣетъ горькій вкусъ, хотя ароматомъ почти не уступаетъ первой: по этому ее можно приготовлять слѣдующимъ образомъ и для другаго употребленія:

ПОЛЕВАЯ ЗЕМЛЯНИКА БЕЗЪ САХАРА.

Отобрать отъ полевой земляники листья, гнилыя заплеснѣвѣлыя имятыя ягоды, а зрѣлыя перебранныя положить въ бутылки изъ

подъ шампанскаго вина, утряхивая ихъ такъ, чтобы онѣ легли плотно. Въ каждую бутылку, по наполненіи ее ягодами, налить по чайной чашкѣ отварнаго яблочнаго сока, закупорить бутылки и, поставя ихъ въ кострюлю или плоскодонный котелъ, положить на дно котла немного сѣна. Между бутылками, въ котелъ, налить воды, такъ, чтобы бутылки были до половины въ водѣ. Тогда поставить котелъ на огонь и кипятить воду, пока въ бутылкахъ закипить налитое; а по закипѣніи ягодъ и сока въ бутылкахъ, снять котелъ съ огня, вынуть изъ него бутылки, засмолить ихъ и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

ЯБЛОЧНЫЙ СОКЪ.

Изъ произвольно взятаго количества кисловатыхъ яблоковъ, разрѣзать каждое яблоко на четыре части и опускать въ кострюлю, налитую до половины водою. Поставить кострюлю, накрытую крышкою, на огонь и дать яблокамъ развариться. Потомъ накрыть частымъ ситомъ каменную чашку, вылить яблоки въ сито, дать стечь съ нихъ до чиста соку и отстояться. Такія вареныя яблоки пригодны для мармелада; а сокъ, съ нихъ сбѣжавшій и слитой съ отстоявшагося подъ нимъ осадка, можетъ быть употребленъ на разныя другія кандитерскія издѣлія.

Храненіе сока въ такомъ видѣ неудобно: онъ скоро прокисаетъ.

СПОСОБЪ ХРАНЕНІЯ ЯБЛОЧНАГО СОКА.

Надо положить на стаканъ сока, стаканъ же мелко истолченнаго сахара, прокипятить сокъ съ сахаромъ на легкомъ огнѣ, остудить его, вылить въ бутылки и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Можно и безъ сахара сохранить сокъ отъ порчи; но тогда онъ долженъ быть самый густой, и очищенный отъ всякой посторонней примѣси. Надо только, разливая его въ бутылки, наливать въ каждую бутылку, сверху, по столовой ложкѣ прованскаго масла и хранить въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы онъ не промерзъ.

КРАСНАЯ СМОРОДИНА СЪ ВѢТКАМИ.

Самыя крупныя и самыя спѣлыя смородинныя ягоды на вѣткахъ положить въ глубокую чашку или въ горшокъ, налить ихъ горячимъ сахарнымъ сиропомъ, такъ чтобы сиропъ покрылъ ягоды (надобно чтобы сиропъ былъ сваренъ по рецепту, изложенному въ § 3-мъ,) и накрыть бумагой. На слѣдующій день сиропъ слить, подварить, очистить отъ пѣны и опять налить на ягоды. На третій день опять сиропъ слить, опять доварить его до такой густоты, чтобы онъ тянулся на ложкѣ, опять налить на ягоды, прокипятить дать немного остынуть, и варенье, еще теплое, выложить въ банки. Когда оно остынетъ, то положить на него кружокъ изъ бумаги, напитанный ромомъ. Банки надо какъ слѣдуетъ обвязать и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Точно такъ же можно пріуготовлять и бѣлую смородину съ вѣтками.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

Снять съ вѣтокъ спѣлую красную смородину, сварить сиропъ по предписанію, изложенному въ четвертомъ параграфѣ, такъ, что бы на фунтъ ягодъ приходился и фунтъ сиропа, положить въ него ягоды, дать варенью подняться, снять его съ огня, очистить отъ пѣны и опять проварить разъ пять или шесть; а потомъ прокипятить въ послѣдній разъ до того, чтобы сиропъ потянулся съ ложки, снять варенье съ огня, немного остудить его и положить въ банки. Когда оно совершенно остынетъ, накрыть бумагой, смоченной ромомъ. Банки завязать и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Такъ же приготовлять варенье и изъ бѣлой смородины. Можно варить смородину, вычистивъ изъ нея сѣмячки.

ЖЕЛЕ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

Купить красную смородину на вѣткахъ, какъ она обыкновенно продается, перебрать ее, положить въ кострюлю, налить холодною водою, которая должна совершенно затопить ягоды, поставить ихъ на огонь, покрывъ кострюлю крышкою, и кипятить, пока смородина разварится, Разварившуюся, выложить ее на сито, поставленное на чашку, Дать соку стечь. Процѣдить его сквозь суконный мѣшокъ. Взять толченаго сахара, по одному стакану на каждыя два стакана соку, смѣшать сахаръ съ сокомъ, поставить на огонь, и варить, пока сиропъ будетъ тянуться съ ложки; тогда варенье разлить въ бѣлыя стеклянныя банки предварительно нагрѣвъ ихъ, чтобы не лопнули, остудить варенье въ банкахъ, накрыть его кружками изъ бумаги, напитанными ромомъ, завязать и хранить гдѣ угодно.

НЕВАРЕНОЕ ЖЕЛЕ ИЗЪ СМОРОДИНЫ.

Самую спѣлую смородину вычистить, прожать сквозь самое частое сито, на каждый фунтъ выжатаго изъ нея сока положить въ каменную плошку и фунтъ же мелкаго сахара, мѣшать лопаточкою или взбивать деревяннымъ вѣничкомъ ягоды въ сахарѣ и поставить чашку на ледъ. Когда эта масса сгустѣетъ, тогда вы-

ложить ее на компотникъ, на которомъ прежде положить разные плоды и варенья. Желе надо выложить гладко, и подавать на столъ.

Можно такъ же намазывать желе на чистую писчую бумагу, въ величину компота, опрокинуть, намочить бумагу губкою, напитанною горячею водою, снять, и подавать на столъ.

Такимъ желе можно заливать въ банкахъ сахарное варенье изъ фруктовъ и ягодъ. Его надо хранить въ холодномъ мѣстѣ, до востребованія. Подавать его можно въ видѣ компота, обливая сахарнымъ сиропомъ и мараскиномъ.

СИРОПЪ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

Взять красную смородину и отварить сокъ, точно такъ, какъ для желе. Процѣлить сокъ сквозь мѣшокъ. Взять на каждый фунтъ соку полтора фунта сахара мелису: расколоть, положить въ сокъ, поставить на огонь и мѣшать, докол̂ѣ сахаръ совершенно распустится, оставить кипѣть сиропъ, и, какъ чуть онъ съ ложки станетъ тянуттся, снять, остудить, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Если угодно сдѣлать его кислѣе, то во время снятія сиропа съ огня, надо влить его въ стаканъ съ водою, попробовать, и брать на каждыя двѣ бутылки одну чайную ложку порошка

лимонной соли, разведеннаго въ водѣ, вливать его въ сиропъ и мѣшать.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ МАЛИНЫ.

Въ продажѣ имѣется три сорта малины: 1-й, такъ называемая Голландка. Она бываетъ гораздо крупнѣе другой, имѣетъ продолговатый видъ, чище и суше прочихъ; 2-й, Простая садовая, почти круглая, водянистая и темная; 3-я, Полевая, мелкая малина. Голландку надо варить слѣдующимъ образомъ: очистить ягоды отъ стебельковъ и класть одну подлѣ другой особо. Которыя изъ нихъ помнутся или окажутся испорченными, можно отбрасывать въ особую чашку. Сито, на которое станутъ раскладываться ягоды, нужно прежде вывѣсить. На каждый фунтъ малины нужно полтора фунта сахара. Изъ сего слѣдуетъ сварить (сиропъ смотри § 6-й.) Въ сиропъ, какъ должно сваренный, положить ягоды. Дать имъ постоять пять минутъ, поставить на огонь, дать подняться, снять съ огня, очистить пѣну и поставить опять на огонь. Такъ надо поступать пять или шесть разъ. Когда пѣна совершенно очистится, поставить варенье опять на огонь и хорошо прокипятить, пока сиропъ съ ложки начнетъ тянуться. Потомъ остудить и осторожно выложить ложкою въ банки. Банки накрыть бу-

мажными кружками съ ромомъ или спиртомъ, завязать и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Простую малину варить точно такъ же, только сахара употреблять на нее одинъ съ четвертью фунтъ.

Полевую малину лучше приготовлять въ бутылкахъ, какъ выше сказано о земляникѣ. Можно то же ее и варить, какъ варенье; тогда надо на одинъ фунтъ ягодъ и одинъ фунтъ сахара.

МАЛИННОЕ ЖЕЛЕ.

Для желе лучше полевая малина, нежели два другіе сорта этой ягоды. — Одну долю малины и двѣ такія же доли смородины надо налить не большимъ количествомъ воды и поставить на огонь; разваривши ягоды, слѣдуетъ ихъ прожать и процѣдить сквозь мѣшокъ. На стаканъ ягоднаго сока, должно употребить стаканъ же мелкаго сахара, и варить сахаръ съ сокомъ, пока съ ложки будетъ тянуться сахарная эссенція. Тогда снять съ огня, остудить, разлить въ банки, покрыть бумагой, напитанной ромомъ, завязать и хранить гдѣ удобно.

МАЛИННЫЙ СИРОПЪ.

Полевую малину налить немного водою, поставить на огонь, дать однакожъ вскипѣть, снять

съ огня, прожать, процѣдить сквозь мѣшокъ и опять проварить хорошенько. На фунтъ соку нужно три четверти фунта сахару. Свареный сиропъ слѣдуетъ остудить, разлить въ бутылки, закупорить и засмолить. Хранить его надо въ холодномъ мѣстѣ.

МАЛИННЫЙ МАРМЕЛАДЪ.

На оставшуюся отъ вышеписаннаго сиропа малину, взять такое же количество вареныхъ яблоковъ, протереть все сквозь сито, положить на каждый фунтъ по три четверти фунта мелкаго сахару, перемѣшать это, поставить на огонь и варить, мѣшая варящееся лопаточкою, чтобъ не пригорѣло; а когда станетъ довольно густо, то снять съ огня, положить для пробы небольшую частичку на блюдечко, остудить и наблюдать, не образуется ли сверху корочка и нестанетъ ли свареное отставать отъ блюдечка: если это окажется, то значитъ, что мармеладъ готовъ. Тогда можно переложить его въ горшки, накрыть бумагою, напитанною ромомъ, завязать, и хранить для пирожнаго.

МАРМЕЛАДЪ ДЛЯ КОНФЕКТОВЪ.

Приготовлять точно также; только сахару брать на каждый фунтъ мармелада $^{7}/_{8}$ фунта и варить погуще. Выкладывать на блюдо толщиною въ одинъ дюймъ, ровно и гладко; потомъ размазать его и поставить въ теплое мѣсто. Когда онъ застынетъ и будетъ чисто отставать отъ блюда, то натереть его сверху мелкимъ сахаромъ, опрокинуть на бумагу, поставить въ теплое мѣсто для досушки, обсыпать сахаромъ и нарѣзать какіе угодно кусочки, перевалять ихъ въ мелкомъ сахарѣ, высушить и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КРУПНЫХЪ ВИШЕНЬ ИЛИ АМАРЕЛЛИ.

Отобрать амарелли, чтобъ небыло неспѣлыхъ и мятыхъ ягодъ, очистить ихъ отъ стебельковъ и перомъ вынуть изъ нихъ косточки, кладя одну ягоду подлѣ другой на тарелку, чтобъ онѣ не измялись. На каждый фунтъ вишень потребно по $1^{1}/_{2}$ фунта сахару. Изъ сахару долженъ быть сваренъ сиропъ, какъ показано въ пятомъ параграфѣ. Тогда надо положить ягоды въ сиропъ, поставить ихъ на огонь, дать одинъ разъ подняться, снять съ огня, очистить съ сиропа пѣну, и поступать такимъ образомъ пять или шесть разъ. Потомъ опять прокипятить, пока сиропъ начнетъ тянуться съ ложки, снять, остудить, выложить въ банки, накрыть бумагой съ ромомъ, завязать, и хранитъ, гдѣ морозъ не проникаетъ.

Варить простыя или Владимірскія вишни,

точно также, только брать фунтъ ягодъ и фунтъ сахару.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ВИШЕНЬ.

Взять фунтъ мелкихъ простыхъ вишень, истолочь ихъ въ каменной ступкѣ, прибавить 3 фунта красной смородины, налить не много воды, чтобы вода ягоды покрыла, поставить на огонь и разварить ягоды; потомъ процѣдить сквозь сито, потомъ сквозь мѣшокъ и брать на одинъ стаканъ сахара, два стакана сока, сварить и какъ другія желе.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ ДЛЯ ПИРОЖНАГО.

Взять какое угодно количество простыхъ вишень, счистить съ ягодъ стебельки, вынуть изъ нихъ косточки, прибавить къ вишнямъ немного воды, поставить на огонь, и варить, мѣшая, пока совершенно размякнутъ. Послѣ того, протереть ихъ сквозь сито. На каждый фунтъ вишень, нужно фунтъ сахару. Прокипятить вишни въ сахарѣ и прибавить къ этому косточи отъ вишень, разтолченыя мелко въ ступкѣ, развести это не большимъ количествомъ воды, прожать сквозь салфетку и вылить въ мармеладъ все вмѣстѣ. Потомъ еще проварить хорошенько, выложить въ банки, завязать и проч.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ ДЛЯ КОНФЕКТОВЪ.

Приготовлять точно такъ же; только на каждый фунтъ вишень прилагать по 3 фунта красной смородины и накаждый фунтъ сока $^7/_8$ фун. сахара, и варить гораздо крѣпче. Въ остальномъ поступать какъ съ малиннымъ мармеладомъ.

ВИШНЕВЫЙ СИРОПЪ.

Разтолочь простыя вишни и налить водою, чтобы ягоды были покрыты, разварить ихъ, процѣдить чрезъ сито, потомъ черезъ мѣшокъ, и употреблять на каждый фунтъ сока $^3/_4$ фунта сахору. Проварить такъ, какъ обыкновенный сахарный сиропъ, густо, остудить, разлить и закупорить.

ВИШНИ ВЪ СПИРТѢ.

Нужны перваго сорта крупныя Испанскія вишни. Очистивъ отъ нихъ стебельки и наполнивъ сими ягодами бутылки съ широкими горлышками, взять на $^3/_4$ бутылки спирта, съ $^1/_4$ фун. сахару, дать сахару распуститься, прибавить немножко толченой корицы, залить, укупорить и хранить. Употреблять ихъ можно наконфекты, на компоты и вмѣсто салата.

ОРѢХИ.

Грецкіе бѣлые орѣхи.

Взять самые молодые зеленые Грецкіе орѣхи, которые еще неимѣютъ твердой коры, очистить до бѣла и опустить въ холодную воду, въ которую положить немного толченыхъ квасцовъ. Варить ихъ надобно до тѣхъ поръ, пока будутъ мягки. Чтобы узнать готовы ли они, надо прокалывать ихъ булавкою: если орѣхи сварились, то они свободно станутъ сваливаться съ булавки. Тогда класть ихъ въ холодную воду, въ которую прибавить немного лимоннаго сока, чтобы орѣхи сохранили свою бѣлизну. Въ слѣдующій день слить воду на чисто, положить орѣхи въ горшокъ или банку и налить жидкимъ холоднымъ сиропомъ. На третій день сиропъ подварить немного погуще, остудить и вылить на орѣхи. Такимъ образомъ поступать пять дней. На шестой день, сварить сиропъ, (какъ значится въ § 2) положить въ него орѣхи, прокипятить, счистить пѣну, положить нѣсколько капель корицоваго и баргамотнаго маслъ, остудить, переложить въ бутылки съ широкими горлышками, укупорить и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

О КАШТАНАХЪ.

Каштаны варить точно такимъ же образомъ,

очистивъ съ нихъ шелуху и плеву и обдавъ кипяткомъ.

Черные грецкіе орѣхи.

Лучшіе крупные зеленые, самые молодые Грецкіе орѣхи, которые подъ зеленью еще не получили твердой коры, прокалывать каждый въ нѣсколькихъ мѣстахъ булавкою и класть въ холодную воду. Въ этой водѣ оставить ихъ на восемь дней, перемѣняя воду каждый день, чтобы извлечь изъ нея непріятный вяжущій горькій вкусъ. На девятый день поставить воду на огонь. Какъ только вода запѣнится, то снять кострюлю съ огня и положить въ кипятокъ орѣхи, съ прибавленіемъ немного квасцовъ, и варить ихъ пока будутъ мягки и станутъ свободно сваливаться съ булавки. Тогда снять ихъ съ огня, выложить въ холодную воду и на слѣдующій день слить воду до суха и налить орѣхи жидкимъ сиропомъ. На другой за тѣмъ день сиропъ слить и еще подварить и остудивъ налить на орѣхи. Такимъ образомъ поступать восемь дней. На девятый день слить сиропъ, опять положить немного толченой корицы, и гвоздики, сварить (смотри § 2) и если его будетъ не достаточно для обсыропленія всѣхъ орѣховъ, то прибавить къ сему сухаго сахару, проварить еще разъ, остудить и убирать какъ слѣдуетъ.

ГРЕЦКІЕ ОРѢХИ ВО ФРАНЦУЗСКОЙ ВОДКѢ.

Точно съ такими же Грецкими орѣхами, очищенными отъ зеленой коры, поступать какъ съ бѣлыми грецкими орѣхами (см. выше) и когда на пятый день сиропъ изготовится, положить въ него нѣсколько капель корицеваго и баргамотнаго маслъ, французской водки, въ такомъ количествѣ, въ какомъ сваренъ сиропъ, перемѣшать и вылить на орѣхи, разложивъ орѣхи въ бутылки съ широкими горлами.

О СЛИВАХЪ.

Зеленыя сливы.

Каждую крупную зеленую не зрѣлую сливу, надо проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ булавкою до косточки и положить въ холодную воду, въ которую кинуть немного соли и влить ренскаго уксусу. Когда сливы всѣ будутъ вычищены, то вынуть ихъ изъ воды, а воду вскипятить и опять положить въ нее сливы, держа ихъ въ кипяткѣ, до тѣхъ поръ, пока сдѣлаютя мягкими. Послѣ этого снять ихъ съ огня и, накрывши, оставить въ водѣ, чтобъ остыли. Если станутъ очень мягки, тогда тотчасъ вынимать ихъ въ холодную воду и оставлять до слѣдующаго дня. На слѣдующій день воду слить, а сливы выложить въ каменную плошку

и сварить такое количество сахару, какимъ можно покрыть сливы (§ 1) остудить его и вылить на сливы. Надо при этомъ случаѣ накрыть ихъ кружкомъ, чтобъ не поднимались. На слѣдующій день сахаръ чисто слить и доварить его (§ 2) остудить и опять вылить на сливы. На четвертый день поступать точно также. На пятый день сахаръ сварить (§ 3) положить въ него сливы, прокипятить еще разъ, снять пену, остудить и убирать какъ другія варенья.

РЕНЕГЛОТЫ.

Отобрать ренеглотовъ не самыхъ спѣлыхъ, исколоть булавкою, положить сначала въ холодную воду, а потомъ изъ холодной воды въ кипятокъ. Надо накрыть ихъ. Когда они подни мутся къ верху, снять ихъ съ огня и оставить въ водѣ до слѣдующаго дня. На слѣдующій день поставить въ той же самой водѣ на огонь, но не кипятить, а наблюдать, пока размякнутъ. Тогда ихъ надо вынимать и класть въ холодную воду. Когда всѣ вынутся, тогда сварить сахарнаго сиропа (§ 1) остудить его и вылить на сливы, чтобы онѣ совершенно были покрыты сахаромъ. На слѣдующій день слить съ нихъ сахаръ и сварить его (§ 2) остудить вновь, вылить на сливы и такимъ образомъ поступать еще два дня. Наконецъ сварить сахаръ, (§ 3)

положить въ него ренеглоты, прокипятить, остудить и убирать какъ прочія варенья.

Ренеглоты во французской водкѣ.

Приготовить ренеглоты точно такимъ образомъ, какъ показано выше, но въ послѣдній разъ доварить сахаръ до той степени, какъ предписано въ § 5. Какое количество будетъ сахару, такое же взять французской водки, размѣшать хорошенько съ сахаромъ ренеглоты, уложить ихъ въ бутылки съ широкими горлышками и наливъ на нихъ сиропъ съ водкою, укупорить, засмолить и хранить для компотовъ и конфектовъ.

Ренеглоты въ сухомъ видѣ.

Точно такъ, какъ прочія фрукты, сушить и обсыпать мелкимъ сахаромъ.

Мерабеллы. (варенье.)

Не самыя спѣлыя мерабеллы наколоть булавкою во многихъ мѣстахъ и класть въ холодную воду. Потомъ накрыть ихъ, поставить на огонь, но только чтобы не кипѣли. Потомъ изъ горячей воды положить ихъ въ холодную воду, и когда остынутъ, слить воду до чиста, а фрукты положить въ чашку и налить на нихъ

холоднаго сиропа, чтобы были накрыты имъ. Далѣе поступать какъ съ ренеглотами.

Варить анжелику.

(трава Дягильника, Angelicae).

Взять молодой мягкой Анжелики или дикой зари (Дягиль) обрѣзать съ нея цвѣтъ и листья, оставивъ одни мягкіе стволы, нарѣзать изъ нихъ поровно, какой угодно величины палочки, положить въ холодную воду, прибавя въ нее горсть повареной соли (такое количество соли идетъ на одинъ пудъ зари) и вскипятить. Потомъ переложить зарю въ холодную воду. Потомъ перебрать каждый кусокъ и счищать съ него перочиннымъ ножикомъ верхнюю кожу, которая слишкомъ волокниста, на подобіе льна: надобно счищать кору до тѣхъ поръ, пока заря сдѣлается свѣтло-зеленаго цвѣта и опять опускать трубочки въ холодную воду, вкладывая одну въ другую, чтобы стволы были полны. Послѣ этого поставить зарю въ водѣ на огонь, закрывъ котелъ, и дать ей упрѣть. Когда она довольно упрѣетъ, то вынуть ее изъ горячей воды и положить въ холодную, а когда остынетъ, вынуть и положить въ ситы, чтобы вода чисто стекла. Надо уложить дягильникъ въ каменный горшокъ, покрыть сверху, (чтобы подъ края

упирались) лучинами и налить густымъ сиропомъ. На слѣдующій день сиропъ надо подварить, остудить и налить опять. На третій и четвертый дни поступать какже. На пятый день сиропъ подварить довольно густо и вылить горячій на варенье остудить его и хранить для употребленія въ компоты и на украшеніе пироговъ.

ДЫНИ (ВАРЕНЬЯ.)

Спѣлыя дыни надобно разрѣзать по обозначеннымъ на нихъ мѣстамъ на доли, очистить съ нихъ тонко кожицу, вырѣзавъ самыя мягкія мѣста изъ середины, и класть твердое въ холодную воду. Потомъ надо накрыть ихъ, поставить на огонь и варить до тѣхъ поръ пока будутъ мягки, такъ чтобы соломенкой можно проколоть ихъ свободно. Тогда ихъ надо вынимать осторожно въ холодную воду, а когда остынутъ выложить на ситы. Какъ вода съ нихъ стечетъ, то слѣдуетъ уложить ихъ въ чашку и налить густымъ сиропомъ. Пять сутокъ надо падваривать сиропъ и на шестые прокипятить дыни вмѣстѣ съ сиропомъ, остудить и убирать.

ВАРИТЬ АРБУЗЫ.

Точно такимъ же образомъ. Надо наблюдать, чтобы арбузы были не очень спѣлы и чтобы корка ихъ была толста. Мякоть слѣдуетъ вырѣзать.

полнить ее тѣстомъ, обрѣзать въ палецъ толщиною кончикъ ея и высаживать на писчую бумагу постилочки, величиною въ пуговицу, потомъ положить ихъ на чистый листъ и поставить въ самый вольный жаръ, въ печь; когда онѣ засохнутъ и будутъ свободно отставать отъ бумаги, снять и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

ЗЕФИРНЫЙ ГЛАЗУРЬ.

Приготовляется также какъ постилочки. Объ употребленіи его будетъ упомянуто ниже.

КАРТИНКИ ДЛЯ УКРАШЕНІЯ КОНФЕКТОВЪ.

Для украшенія конфектовъ картинками и для обвертки ихъ въ бумагу, въ не большомъ количествѣ, можно получать въ бумажныхъ лавкахъ: тамъ онѣ уже такъ подобраны, что остается только складывать бумажки пакетиками и накладывать въ нихъ готовыя конфекты изъ мармелада, де-ного или шоколада; и прочія сухія изъ нихъ надо приготовлять, соразмѣряясь съ количествомъ обвертокъ; мармеладъ же и желе слѣдующимъ образомъ: для конфектовъ нарѣзать его помѣрѣ обвертокъ, разложить на ситы кусочикъ подлѣ кусочка и поставить въ теплое мѣсто, чтобы онъ немного обсохъ; пока онъ просыхаетъ, приготовить зефирный глазурь который развести сахарнымъ сиропомъ и обмазывать имъ съ одной стороны ножемъ мармеладъ, какъ

бы эмалью. Готовые кусочки слѣдуетъ класть на ситы, ставить въ вольный жаръ для засушки и уже послѣ обмазывать другія стороны мармелада глазуромъ и высушивая на сухо, завертывать такъ, какъ завертываются въ аптекахъ порошки. Сверхъ бумажки должно наклеивать украшенія или картинки, какія есть.

Приклеивать картинки самой лучшей аравійской камѣдью, распущенною въ горячей водѣ, какъ клей.

РАЗНЫЯ ФИГУРЫ ИЗЪ КОНСЕРВА И ДРУГИХЪ ПРИПАСОВЪ ДЛЯ УКРАШЕНІЯ КОНФЕКТОВЪ.

Для приготовленія какого бы то ни было рода фармированныхъ конфектовъ, требуется во первыхъ: чистаго крахмалу десять фунтовъ; крахмалъ должно высушить до крайней степени сушки, истолочь и просѣять сквозь шелковое сито, потомъ положить на не большой протевень, не очень глубокій, заравнять совершенно гладко, и взявъ рельефную (т. е. одно-стороннюю формочку) выточенную изъ дерева, кости или алебастра собачку, замочекъ или какого бы то ни было рода изображеніе, приклеить съ лѣвой стороны кусочикъ сургучу, за который можно формочку держать: и таковою формочкою надо вдавить въ крахмалъ, такъ глубоко, сколько позволитъ ея толщина, и осторожно вынуть ее изъ крахмала; тогда въ углубленіи его отпечатается самое изображеніе или формочка. Когда же протевень будетъ полонъ отпечатками, тогда взять пять фунтовъ расколотаго рафинада, и облить такимъ количествомъ воды, чтобы сахаръ могъ въ ней распуститься, уварить его (см. § 4) снять съ огня, влить рюмку воды померанцевыхъ цвѣтовъ, перемѣшать лопаточкою или ложкою и тереть лопаточкою внутреннюю сторону кострюли, безпрестанно обмакивая ее въ сахаръ: отъ такого тренія сахаръ сгущается и бѣлѣетъ. Побѣлѣвшій въ кострюлѣ, перемѣшивать до тѣхъ поръ, пока онъ весь сдѣлается матоваго цвѣта: тогда влить въ него сокъ одного лимона, перемѣшать и разливать въ отпечатки, сдѣланные въ крахмалѣ. Надо чтобъ они совершенно остыли и затвердѣли. Послѣ этого слѣдуетъ тщательно вынимать фигуры изъ крахмала, очищать его мягкою щетинною кисточкою дочиста, класть на ситы одну подлѣ другой и лакировать ниже описаннымъ лакомъ.

Для разливки, всего лучше употреблять воронку, трубочку которой закрывать круглою палочкой извнутри; когда же сахаръ будетъ налитъ, то осторожно подымать изъ него палочку; а когда углубленіе нальется до полна, тогда затворить, но воронка должна быть глубокая, съ ручкою, такая, какая употребляется въ аптекахъ (стеклянная).

ЛАКЪ ДЛЯ КОНФЕКТОВЪ.

Одинъ лотъ самой бѣлой Аравійской камеди растолочь мелко, и отдѣльно отъ него, одинъ же золотникъ осетроваго клею, то же разщипать мелко; на клей налить одну чайную чашку кипятка и поставить его на горячую плиту, чтобы онъ кипѣлъ; когда онъ уварится до половины, то надобно процѣдить его сквозь салфетку; а на камедь налить рюмку мараскина, смѣшаннаго съ рюмкою же чистаго спирта, и мѣшать, холодный, чтобы камедь тоже распустилась; послѣ можно къ ней примѣшать и разваренный клей. Этимъ лакомъ, обмакивая въ него мягкую кисточку, слѣдуетъ покрывать каждую фигуру. Когда налакированныя фигуры обсохнутъ, тогда можно убирать ихъ, какъ угодно, съ верхней стороны, глазуромъ.

ФИГУРЫ ИЗЪ ПОМАДЫ.

Приготовляются точно такъ же, изъ готоваго помаднаго сахара, разогрѣтаго въ кострюлѣ. Разогрѣтый, онъ дѣлается жидкимъ. Въ него можно прибавлять нѣсколько духовъ.

КОНФЕКТЫ ПРИГОТОВЛЯЕМЫЯ ДОМАШНИМЪ ОБРАЗОМЪ.

Для приготовленія дома конфектовъ, въ короткое время, необходимо имѣть въ готовности матеріалы, изъ которыхъ онѣ приготовляются.

Надо имѣть нѣсколько картинокъ, для украшенія конфектовъ, совсѣмъ подготовленныхъ; всѣ сорты, хотя по немногу, ягоднаго варенья, фрукты; мармеладъ, въ большихъ кускахъ; желе; очищенныя и высушенныя фисташки; ядра грецкихъ орѣховъ, и коленыхъ; очищенный и высушенный миндаль; воды: розовую и померанцовыхъ цвѣтовъ, баргамотное масло; толченую въ порошокъ ваниль; вареныя, съ водою, въ бутылкахъ, какъ выше показано, разныя ягоды; также фунтовъ десять или около того мелко толченаго рафинада, просѣяннаго сквозь шелковое сито, и шоколадъ. Сверхъ того, три или четыре разной величины кострюли, каменную плиту, луженые листы, нѣсколько ситъ, нѣсколько деревянныхъ спичекъ, бѣлую проволоку, разведенную кошениль, шафранъ; со всѣмъ протертый, свареный и разведеный сахаромъ или спиртомъ, шпинатъ; кисточки, лакъ, бумагу, и прочее. Имѣя все это: многое можно изготовлять хорошо и вѣрно, — изъ кандитерскихъ издѣлій:

КАРФАНТИНЪ ИЗЪ ФИСТАШЕКЪ.

Для изготовленія карфантина изъ фисташекъ, надо чищенныхъ фисташекъ истереть полъ-чайной чашки въ каменной ступкѣ, съ водою померанцевыхъ цвѣтовъ, мелко и на подобіе до-

вольно жидкаго тѣста, смѣшать съ двумя чайными чашками самаго мелкаго сахара и съ половиною столовой ложки разведеннаго шпината, чтобы образовалось изъ этой смѣси густое свѣтлозеленое тѣсто. Тогда приготовить изъ четверти листа тонкой писчей бумаги, коробочку, края которой должны быть не болѣе пальца толщиною. Тѣсто поставить на огонь, беспрестанно мѣшая его лопаточкою и распустить совершенно жидко и горячо (однакожъ чтобы некипѣло). Тогда снять его съ огня, не много помѣшать, вылить въ коробочку, дать совершенно остынуть, наложить сверху коробки линейку и острымъ концомъ маленькаго ножа надрѣзать по сахару линейки, поперечныя, на вершокъ; разставить одну отъ другой, когда тѣсто будетъ разлиновано, тоже оборотить линейку и линовать клѣточками, отставляя одну отъ другой линейки не болѣе пальца толщиною. Изъ этого образуются длинненькія клѣточки. Когда отстанутъ края коробки, тогда накрыть ихъ бумагой, и опрокинуть, и снявъ коробку и конфекты, разнять по надрѣзаннымъ мѣстамъ на кусочки. Ихъ надо класть на чистое сито и накрыть, чтобы не пылились.

КАРФАНТИНЪ МАЛИННЫЙ.

Двѣ чайныя чашки мелкаго сахара смѣшать съ сокомъ малины, приготовленной въ бутыл-

кахъ парами и когда выйдетъ очень густое тѣсто, то подкрасить его кашенилью, чтобы былъ малиновый цвѣтъ. Это слѣдуетъ распустить, какъ выше сказано, на огнѣ, и вылить въ коробку, а потомъ остудить и разрѣзать какъ въ предыдущемъ параграфѣ показано.

КАРФАНТИНЪ КЛУБНИЧНЫЙ.

Приготовлять точно такъ же какъ малиновый, только разводить клубничнымъ сокомъ и поменьше подкрашивать.

КАРФАНТИНЪ АПЕЛЬСИННЫЙ.

Натереть цѣдру одного апельсина на сахаръ, соскоблить ее, и выжать сокъ изъ того же апельсина; потомъ смѣшать сокъ съ цѣдрою, чтобъ она совершенно распустилась, положить двѣ чайныя чашки мелкаго сахара и прибавить не много воды померанцевыхъ цвѣтовъ. Изъ этого сдѣлать густое тѣсто и поступать съ нимъ такъ какъ выше показано.

КАРФАНТИНЪ ЛИМОННЫЙ.

Приготовляется такъ же, какъ апельсинный.

КАРФАНТИНЪ ШОКОЛАДНЫЙ.

Нужно чайную чашку сахарнаго порошка, не разсыропленнаго, но только смоченнаго водою,

(такъ, чтобы онъ только былъ сыръ) одну же чайную чашку натертаго на теркѣ шоколада, и одну же ложку порошка ванили. Все это смѣшать вмѣстѣ и поставить на огонь распуститься, перетирая о сторону кострюли ложкою, вылить, и потомъ рѣзать, какъ всякій другой корфантинъ.

ФРУКТЫ ГЛАСЕ.

Надо нарѣзать меленькими четыреугольными кусочками разнаго фруктоваго мармелада, пересыпать его немного сахаромъ и наколоть каждый кусочикъ на деревянную завостренную спичку; потомъ наколоть на проволоки по четыре каленыхъ орѣха, одинъ возлѣ другаго плотно, по пяти миндалинокъ, по шести вычищенныхъ фисташекъ, по одному грецкому орѣху, по одному цѣльному американскому орѣху, по три ягоды винограда и другихъ фруктовъ, какія имѣются на лицо, по десяти и болѣе спичекъ, каждаго сорта особо, и, смотря по количеству наготовленныхъ такимъ образомъ фруктовъ, взять пять, или болѣе, чайныхъ чашекъ сахарнаго порошка, примѣшать къ нимъ столовую ложку бѣлаго меда, да ложку ренсковаго уксуса, поставить на огонь, и, при беспрерывномъ мѣшаніи, растопить сахаръ жидко, наблюдая чтобы онъ не покраснѣлъ. После снять сахаръ съ огня и обмакивать въ него фисташки, орѣхи, миндаль, а потомъ уже фрукты и мармеладъ. Ихъ должно выкладывать потомъ на листъ, намазанный миндальнымъ масломъ; когда же засахаренные орѣхи и ягоды остынутъ, снять ихъ со спичекъ, положить на подносъ и поставить въ теплое сухое мѣсто.

КОНФЕКТНОЕ ОРѢХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Чайную чашку вычищенныхъ каленыхъ орѣховъ надо истереть мелко въ ступкѣ съ яичными бѣлками довольно густо; потомъ прибавить къ орѣхамъ и бѣлкамъ двѣ чайныя чашки мелкаго сахара, перетереть это все хорошенько, и если тѣсто окажется недовольно густо, то прибавить еще въ него сахару и одну столовую ложку порошка ванили и столовую же ложку картофельной муки. Все это вмѣстѣ опять надо перетереть хорошенько и накатать изъ составившагося тѣста шариковъ, величиною въ большой каленый орѣхъ. На листъ надо положить писчей бумаги, и класть на нее шарики, въ разстояніи одинъ отъ другаго на ширину двухъ пальцевъ, продавивъ слегка не верху ямочку въ каждомъ шарикѣ, и наполнивъ ихъ ягодами, по одной ягодѣ въ каждый, вареной малины или вишней, испечь въ

вольномъ воздухѣ въ печи, остудить, снять съ бумаги ножомъ (ножъ надо обтирать безпрестанно мокрымъ полотенцемъ) и раскладывать въ порядкѣ на тарелочки.

ФИСТАШКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Приготовляется точно такъ же, какъ орѣховое, съ тою же пропорціею продуктовъ.

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Приготовляется точно такъ же, какъ орѣховое, съ тою же пронорціею продуктовъ.

БАРГАМОТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Отъ преждеописанныхъ печеньевъ остаются яичные желтки. Ихъ надо смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, полагая на чашку желтковъ три чашки мелкаго сахара и по пяти капель баргамотной эссенціи. Мѣшать желтки съ сахаромъ надо болѣе получаса, до тѣхъ поръ, пока масса совершенно сгустѣетъ и сдѣлается бѣлою. Тогда должно сдѣлать изъ писчей бумаги самыя маленькія коробочки, разложить въ нихъ тѣсто и поставить въ самый легкій жаръ въ печь. Когда оно совершенно просохнетъ и будетъ свободно отставать отъ коробочекъ, тогда вынуть его, остудить, и, безъ коробочекъ, разложить съ прочими конфектами.

Теперь составится у насъ уже болѣе двадцати сортовъ различныхъ конфектовъ. Если прибавить къ нимъ три или четыре сорта разнаго рода украшеній, тогда и будетъ довольно видный наборъ этого рода издѣлій. Конечно, можно разнообразить и испестрить его еще болѣе; но я полагаю, что домашняго приготовленія конфектовъ, слишкомъ достаточно предложенныхъ мною здѣсь рецептовъ, потому что достоинство конфектовъ заключается не въ пестротѣ, а во вкусѣ и свѣжести ихъ, въ искусствѣ изготовленія. Впрочемъ, если кому угодно будетъ имѣть болѣе сортовъ конфектовъ, тотъ можетъ присоединить къ нимъ вареные ананасы, персики, абрикосы, ренеглоты, сливы, груши, баргамоты, айву и другіе фрукты, изготовленные по предложеннымъ уже мною рецептамъ въ различныхъ формахъ.

—

ОТДѢЛЕНІЕ СЕДЬМОЕ.

МОРОЖЕНЫЯ РАЗНЫХЪ РОДОВЪ.

Для приготовленія мороженаго, необходимо имѣть кадочку, на подобіе водяной. Надобно, возлѣ самаго донышка кадки провернуть дыру и сдѣлать изъ дерева гвоздь для спуска воды. Послѣ этого на дно кадочки слѣдуетъ положить кусокъ льда, плоскій и равномѣрный съ дномъ

кадочки. На ледъ должно посыпать горсть поваренной соли и поставить на него оловянную или мѣдную вылуженную форму, которую обложить кругомъ мелко наколоченнымъ льдомъ.— Когда форма будетъ обложена льдомъ до половины, тогда должно опять посыпать на ледъ, кругомъ формы, еще горсть поваренной соли. На соль еще наложить льда, на ледъ еще соли, и продолжать пересыпать солью ледъ до тѣхъ поръ, пока форма совершенно обложится льдомъ, по самую крышку ея. Тогда слѣдуетъ чисто обтереть крышку и края ея. Черезъ пять минутъ послѣ этого, уже можно наливать въ форму отваръ мороженнаго; но наливать сначала только до половины формы, вертя кругомъ ручьку ея не переставая: открывать ее каждыя десять минутъ. Въ это же время, надобно соскабливать лопаточкою начинающее приставать къ формѣ мороженое. Лопаточка, употребляемая на это, должна быть въ шесть четвертей длиною. Та сторона ея, которою мѣшается мороженое, бываетъ плоская, въ одинъ вершокъ ширины, съ круглою прямою ручкою. Отскобливъ ею мороженое отъ краевъ формы, должно опустить отскобленное внутрь формы и продолжать вертѣть лопаточкою въ формѣ. Далѣе, когда все мороженое сдѣлается на подобіе жидкаго тѣста, должно его снова взбивать лопаточкою, чтобы оно стало ровнымъ и чтобы въ немъ не

было кусочковъ Такъ надо дѣйствовать до тѣхъ поръ, пока мороженое собьется, какъ чухонское масло. Послѣ этого, можно уже накрывать форму и обложить ее кругомъ солью, и льдомъ. Если же кто пожелаетъ придать мороженому какую нибудь особенную фигуру, тотъ долженъ имѣть для этого и особыя формы, большія или маленькія. Онѣ бываютъ оловянныя и жестяныя. Формы слѣдуетъ вытерѣть чистымъ полотенцомъ. Когда смѣшается мороженое, тогда должно наложить его въ формы полно, закрыть ихъ плотно, обернуть бумагою и положить въ кадочку, на днѣ которой долженъ быть мелкій ледъ, осыпать повареною солью столько, чтобы форма была кругомъ во льду и въ соли. Въ это время должно соли класть больше чѣмъ при верченьи мороженаго. Когда же мороженое будетъ почти изготовлено, тогда слѣдуетъ околачивать ледъ каждыя десять или пятнадцать минутъ, для того чтобы онъ лежалъ плотно къ формамъ. Въ этомъ видѣ мороженое должно стоять два часа. По истеченіи двухъ часовъ его можно вынимать на пріуготовленное блюдо, на которомъ должна находиться салфетка. Когда вынется форма изъ льда, тогда можно снять съ нея бумагу, обтереть ее чисто полотенцемъ, обмокнутымъ въ теплую воду, открыть, выложить, съ помощью вилки, на блюдо и подавать на столъ тотчасъ же

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ СЪ МОРОСКИНОМЪ.

Полтора фунта толченаго рафинада надо смѣшать съ четырнадцатью яичными бѣлками и вливъ въ эту смѣсь двѣ бутылки густыхъ сливокъ, поставить ее на огонь беспрестанно мѣшая лапаточкою, до тѣхъ поръ, пока она будетъ совершенно горяча; а чтобы не вскипѣла она, то снять и пробовать лопаточкою сварилось ли изъ нея мороженое. Если съ лопаточки не станетъ чисто стекать то, что варится, а станетъ оставаться на подобіе жидкой смѣтаны, то это уже значитъ что варить его довольно. Тогда надобно сваренное остудить, процѣдить сквозь сито, прибавить въ него большую рюмку лучшаго мараскина, вылить въ форму и поступать какъ показано выше. Когда же оно будетъ полусверчено, то надо збивать его хорошенько лопаточкою, чтобы было бѣло и нѣжно, какъ сливочное масло. Что же дѣлать съ нимъ далѣе, о томъ уже сказано выше.

СЛИВОЧНОЕ ЖЕ МОРОЖЕНОЕ СЪ ВАНИЛЬЮ.

Приготовлять такъ же; только вмѣсто яичныхъ бѣлковъ употребляется на него четырнадцать желтковъ и двѣ палочки. Ванили; ваниль надо расплостать, смѣшать съ желтками, сварить вмѣстѣ, и потомъ дѣйствовать такъ, какъ показано выше.

СЛИВОЧНОЕ ЖЕ МОРОЖЕНОЕ СЪ КАЛЕНЫМИ ОРѢХАМИ.

Полфунта очищенныхъ каленыхъ орѣховъ надо мелко истолочь въ ступкѣ, съ водою померанцевыхъ цвѣтовъ, смѣшать съ пяткомъ яицъ, полутара-фунтомъ мелкаго сахара, и двумя бутылками сливокъ и поступать какъ выше показано.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ СЪ ГРЕЦКИМИ ОРѢХАМИ.

Приготовлять точно такъ же, и съ тою же пропорціею матеріаловъ.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ СЪ ФИСТАШКАМИ.

Приготовлять точно такъ же, съ тою же пропорціею фисташекъ, какъ орѣховъ, но прибавить къ нимъ три столовыя ложки протертаго шпината и ложку ванильнаго порошка.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ СЪ ШОКОЛАДОМЪ.

Приготовлять такъ же, въ той же пропорціи, только съ прибавленіемъ четверти фунта тертаго на теркѣ шоколада.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ СЪ КОФЕЕМЪ.

Смѣшать полтора фунта толченаго рафинада съ шестью цѣльными яицами, прибавить къ нимъ двѣ бутылки сливокъ, и варить, какъ показано выше. По изготовленіи этого, взять чет-

верть фунта лучшаго кофею, изжарить его въ жаровнѣ, нѣсколько крѣпче, нежели онъ жарится обыкновенно, и изъ жаровни высыпать его прямо въ мороженое. Потомъ перемѣшать, закрыть, и дать стоять, пока совершенно остынетъ: тогда процѣдить, и приготовлять какъ другія мороженыя.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ СЪ ЧАЕМЪ.

Приготовлять такъ же, какъ мороженое съ мараскиномъ, съ тою же пропорціею припасовъ; но прибавлять къ нему, когда сахаръ и бѣлки смѣшаются, одинъ лотъ цвѣточнаго чая, обданнаго кипяткомъ. Когда чайныя листья распустятся въ кипяткѣ, смѣшать чайный отваръ съ сахаромъ и бѣлками, развести его сливками, и потомъ поступать какъ показано выше.

ЗЕМЛЯНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Надо одинъ фунтъ ананасной земляники протереть сквозь сито довольно частое, чтобы сѣмячки отдѣлились отъ ягодъ, примѣшать одинъ большой стаканъ сахарнаго сиропа, стаканъ же воды, сокъ пятя лимоновъ и немного кашенели для цвѣта. Всё это хорошенько размѣшать ложкою, и, вливъ въ форму двѣ или три ложки такой смѣси, вымѣшать ее лопаточкою. Если

мороженое будетъ очень крѣпко, то прибавить въ него полстакана сиропа; если же очень мягко и станетъ тянуться, то налить полстакана воды. Далѣе же обращаться съ нимъ какъ и съ другими морожеными, только при верченіи не збивать, а слегка отмѣшивать, чтобы не было въ немъ кусочковъ. Въ зимнее время можно приготовлять это мороженое изъ припаса, полагая на каждую бутылку припаса полобутылки сиропа, безъ четверти двѣ бутылки воды и сокъ изъ десяти лимоновъ.

МАЛИННОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Приготовлять такъ же, какъ земляничное, съ тою же пропорціею нужныхъ матеріяловъ, и одинаково какъ изъ свѣжихъ ягодъ, такъ и изъ припаса, или ягодъ, изготовленныхъ на зиму въ прокъ.

МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ СМОРОДИНЫ.

Изъ бѣлой, красной или черной смородины, все равно. Приготовлять его точно также, какъ земляничное, только вмѣсто соку изъ пяти лимоновъ, выжимать его только изъ двухъ. Для черной смородины, нуженъ сокъ изъ трехъ лимоновъ.

БАРБАРИСНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Приготовлять такъ, какъ смородинное, прибавя столовую ложку ванильнаго порожка.

ПЕРСИКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Приготовлять такъ, какъ земляничное. Ядра персиковыхъ косточекъ должно истолочь, и примѣшать съ водою, къ мороженому, прежде нежели оно процѣжено.

АБРИКОСОВОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Приготовлять такъ же, какъ изъ персиковъ.

ВИШНЕВОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Приготовлять такъ же, какъ малиновое, только вишни надо растолочь въ ступкѣ вмѣстѣ съ косточками, и потомъ уже разводить ихъ сиропомъ и водою.

АНАНАСНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Ананасъ въ полтора фунта вѣсомъ, надо растерѣть на теркѣ и прибавивъ къ нему два стакана сиропа изъ рафинада, два съ половиною стакана воды, и сокъ изъ десяти лимоновъ, поступать какъ съ другими морожеными.

КРЕМЪ-БРЮЛЕ.

Надо сжечь на чистой сковородѣ одну столовую ложку мелкаго рафинада. Когда пойдетъ со сковороды дымъ и сахаръ получитъ темно-малиновый цвѣтъ, тогда должно вливать въ него по немногу сливокъ, и мѣшать безпрестанно, чтобы сахаръ распустился. Для этого сливокъ надо не болѣе стакана. Потомъ на все мороженое нужно полтара фунта сахара, двѣ бутылки сливокъ, семь цѣльныхъ яицъ и столовую ложку ванильнаго порошка. Приготовлять его какъ другія сливочныя мороженыя.

МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ФЛЕРЪ-Д'-ОРАНЖЪ.

Смѣшать полтора фунта мелкаго рафинада съ десятью яичными бѣлками и двумя бутылками сливокъ и сварить. Когда сварится, то прибавить къ этому полстакана воды померанцовыхъ цвѣтовъ и дѣлать такъ же, какъ другія мороженыя.

КРЕМЪ-РОЙЯЛЬ.

Свертѣть въ одной формѣ сливочное съ флеръ-д'-оранжемъ, а въ другой формѣ, ту же пропорцію малиннаго или земляничнаго. Когда обѣ будутъ готовы, то сложить ихъ въ одну и слегка перемѣшать лопаточкою. И мороженое сдѣлается мраморнымъ.

АПЕЛЬСИННОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Истереть на сахаръ цѣдру съ двухъ апельсиновъ, соскоблить ее чисто ножемъ, и смѣшавъ со стаканомъ апельсиннаго сока, прибавить еще полстакана воды, два стакана рафинаднаго сиропа и сокъ изъ трехъ лимоновъ.

ЛИМОННОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Приготовлять такъ, какъ апельсинное, только соку класть полстакана, воды одинъ стаканъ, и сиропу два стакана съ половиною.

ТЮТТИ-ФРЮТТИ.

Сдѣлавъ лимонное мороженое, надо прибавить въ него одну рюмку воды померанцевыхъ цвѣтовъ и одну же рюмку мараскина, свертѣть мороженое крѣпко, и когда свертится, положить въ него двѣ груши, сваренныя въ сахарѣ, полфунта вареныхъ вишень, два персика, половину ананаса, полфунта малины и два баргамота. Фрукты должно изрѣзать на кусочки, величиною въ каленый орѣхъ, а ягоды оставить цѣльными, отцѣдить сиропъ, положить фрукты на сито, поставить не надолго въ печь, обсушить, остудить, положить въ мороженое, слегка перемѣшать и разложить въ формы, какъ прочія мороженыя.

ПУНШЕВОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Сдѣлавъ лимонное мороженое, какъ показано выше, свертѣть его крѣпко на крѣпко. Когда оно изготовится, отдѣлить пять яичныхъ бѣлковъ, поставить ихъ на ледъ, а между тѣмъ облить водою полфунта росколотаго на куски рафинада, и варить его какъ показано въ § 5-мъ.

Во время варки его, надо взбивать бѣлки въ крѣпкую снѣжную пѣну; когда же бѣлки собьются и сахаръ сварится, тогда лить его осторожно въ бѣлки, а ихъ между тѣмъ все еще взбивать. Потомъ сахаръ, смѣшанный и снятый съ огня, мѣшать вѣничкомъ, или, лучше, лопаточкою, до-тѣхъ-поръ, какъ онъ совершенно остынетъ. Тогда уже класть его по немногу въ мороженое и опять мѣшать. А когда все тѣсто выложится и мороженое хорошо собьется, то влить въ него полстакана мараскина и полстакана рома, опять слегка размѣшать лопаткою, накладывать въ бокалы или хрустальныя кружечки и подавать, послѣ жаркого, за столомъ.

ПУНШЕВОЕ МОРОЖЕНОЕ.

ИЗГОТОВЛЯЕМОЕ ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ.

Надо два фунта сахара и полбутылки воды вскипятить вмѣстѣ. Къ вскипяченному сахару прибавить потомъ сокъ изъ двѣнадцати лимоновъ, цѣдру съ одного лимона, двѣ бутылки шампанскаго, бутылку арака, и процѣдивъ, вылить все вмѣстѣ въ форму, вертя и отмѣшивая какъ всякое другое мороженое.

МАРЕНГО СЪ МОРОЖЕНЫМЪ.

Сдѣлать какъ показано выше маренго, и наполнить какимъ угодно мороженымъ; потомъ

положить это въ формы, употребляемыя вообще для мороженаго, чтобы окрепло, и потомъ подавать на столъ.

ХОЛОДНЫЙ КОФЕЙ СЪ МОРОЖЕНЫМЪ.

На одинъ фунтъ хорошаго молотаго кофея, надо налить двадцать пять чашекъ кипятка; прокипятить кофей въ кипяткѣ еще разъ, процѣдить его сквозь фланель и разсластить его рафинадомъ, въ той мѣрѣ, въ какой обыкновенно разслащивается утренній или послѣобѣденный кофей. Послѣ того, приготовить форму, какая всегда употребляется для мороженаго, вылить въ нее кофей и закрыть его. Въ это же самое время, особо отъ кофея, збить одну бутылку густыхъ сливокъ на льду, въ крѣпкую пѣну, и примѣшать къ нимъ полфунта рафинада, сѣяннаго сквозь шелковое сито со столовою ложкою ванильнаго порошка. Все это вмѣстѣ надо перемѣшать, переложить въ другую форму и вертѣть, какъ мороженое. Когда оно будетъ похоже на сливочное масло, то уже болѣе его не вертѣть. Кофей станетъ въ это время въ формѣ намерзать по краямъ. Его надо соскабливать. Когда же онъ будетъ какъ-бы перемѣшанъ со снѣгомъ, тогда разливать его въ чайныя чашки, до половины ихъ, и класть въ каждую кусокъ

замороженныхъ сливокъ. Холодный кофей съ мороженымъ подается по вечерамъ, во время баловъ, между дессертомъ.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ВОСЬМОЕ.

О кремахъ, желе, компотахъ и бланманже.

ЖЕЛЕ ИЗЪ РЕНВЕЙНА.

Надо мелко разсчипать восьмушку осетроваго клея налить на него бутылку воды, чайную ложку лимоннаго сока, положить два кусочка сахара, и поставить на горячую плиту, чтобы клей по тихоньку кипѣлъ. Когда же онъ разварится и укипитъ на третью долю пропорціи, а на поверхности его видна будетъ пленочка, какъ на молокѣ, тогда надо снять его, процѣдить его сквозь салфетку, и особо отъ него полбутылки рейнвейна мѣшать съ пивнымъ стаканомъ сиропа, прибавить сокъ одного лимона и влить туда половину той пропорціи клея, какая уже приготовлена, размѣшать все это вмѣстѣ и влить столовую ложку этой смѣси въ формочку. Послѣ того формочку надо поставить въ ледъ или на снѣгъ на десять минутъ. Если желе не застынетъ, то прибавить еще клея, и прибавлять его до тѣхъ поръ, пока выйдетъ желе не очень

крѣпкое и не слабое. Тогда надо разлить его, застудить и подавать на столъ. Вынимая его, надо обмакивать форму въ теплую воду, обтирать ее полотенцемъ. опрокидывать на блюдо и вытряхивать изъ формы.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ЛАФИТА.

Приготовляется такъ же.

ЖЕЛЕ ИЗЪ МАДЕРЫ.

Приготовляется такъ же, только нужно класть въ него двѣ части вина и одну часть воды.

АНАНАСНОЕ ЖЕЛЕ.

На восьмушку чистаго осетроваго клея, нужно налить стаканъ лучшаго ананаснаго сиропа, полтора стакана воды, сокъ пяти лимоновъ, и поступать какъ показано выше.

ПЕРСИКОВОЕ ЖЕЛЕ.

Приготовлять такъ же какъ ананасное.

МАЛИННОЕ ЖЕЛЕ.

Приготовлять такъ же какъ ананасное, но подкрашивать не много кашенилью.

ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ЖЕЛЕ.

Приготовлять такъ же какъ ананасное и подкрашивать кашенилью въ блѣдно-розовый цвѣтъ,

къ камеди и продолжать упаривать ее, безпрестанно мѣшая; когда отваръ сдѣлается довольно густъ, то взять его немного чайною ложкою, опустить въ холодную воду, и, если онъ не распустится, и будетъ довольно густъ, то снять его съ огня, размазать на подобіе бѣлой мухтовой пастилы, и поставить въ довольно теплое мѣсто, чтобы совершенно засохъ и легко отставалъ отъ бумаги; послѣ можно снять приготовленныя такимъ образомъ пастилки, но не разрѣзывать ихъ на кусочки; а лучше сдѣлать изъ бумаги коробочки, въ полтора дюйма толщиною и, передъ пополнѣнiемъ ихъ, посыпать, сквозь сито, мелкимъ рафинадомъ, просѣяннымъ сквозь сито же.

БАБЬЯ КОЖА.

Бабья кожа, приготовляется точно также, въ той же пропорціи, какъ и дѣвичья, только безъ бѣлковъ. Надо поставить процѣженную камедь съ сахаромъ и водою померанцевыхъ цвѣтовъ на самый легкій огонь, и дать этому выпрѣть; какъ скоро оно сверху подернется пленочкою, то снять и разлить тонко на тарелки, которыя помазать немного миндальнымъ масломъ; а когда оно сдѣлается твердо, на подобіе тѣста, и будетъ удобно сходить съ тарелокъ, то разрѣзывать его ножницами, на маленькіе кусочки, въ видѣ пастилки, четыреугольниками.

ДЕ-НОГО (медовая каша) съ миндалемъ.

Фунтъ сахара надо сварить, такъ какъ показано въ § 6, и смѣшать съ фунтомъ же лучшаго бѣлаго меда; (который то же распустить совершенно на огнѣ, но не кипятить, чтобы онъ не покраснѣлъ) прежде этого, отдѣлить десять бѣлковъ (яичныхъ) отъ желтковъ, взбить въ снѣжную пѣну и тогда уже влить въ варящееся, беспрестанно сбивая сахаръ съ медомъ; потомъ, отряхнувши вѣничекъ и взявши лопаточку, поставить кострюлю съ находящимся въ ней тѣстомъ, на угольный жаръ, которые посыпать сверху немного золою (чтобы уголья не сильно горѣли; безпрестанно помѣшивать тѣсто; когда же оно будетъ довольно густо, взять его немного чайною ложкою, опустить въ холодную воду, и, если окажется, что тѣсто можно скатать шарикомъ, хотя даже и мягкимъ, перестать его варить; но тогда слѣдуетъ положить въ него два съ половиною фунта сладкаго миндаля (очищеннаго и нарубленнаго, величиною въ кедровой орѣхъ, и высушеннаго въ печи: онъ долженъ быть чуть желтоватъ) и три столовыя ложки порошка ванили, перемѣшать все это вмѣстѣ и накладывать на четыреугольныя аблатки, въ палецъ толщиною. Сверху надо покрывать тѣсто такими же аблатками, такъ, чтобы оно находилось въ серединѣ, между

двухъ аблатковыхъ корокъ для того, чтобы аблатки не отставали отъ тѣста, слѣдуетъ закрывать ихъ бумагами и класть подъ легкій прессъ. Для пресса употребляются деревянныя досчечки; когда это остынетъ, тогда надо обрѣзать ее для вида, ровно, покраямъ, и подавать кусочками.

ДЕ-НОГО СЪ ФИСТАШКАМИ.

Приготовлять точно такимъ же образомъ, съ сохраненіемъ той же пропорціи съ матеріалами; только вмѣсто миндаля употреблять фисташки.

ДЕ-НОГО СЪ ГРЕЦКИМИ ОРѢХАМИ.

Приготовлять точно также, только вмѣсто миндаля класть рубленые грецкіе орѣхи.

СЛИВОЧНАЯ ПОМАДА.

На бутылку самыхъ густыхъ сливокъ нужно $^5/_8$ фунта сахара мелиса. Надо расколоть его на нѣсколько кусковъ, положить въ кострюлю, облить сливками и поставить на огонь для прокипяченія; между тѣмъ, надо такъ же помазать каменную плиту сливочнымъ или миндальнымъ масломъ, а когда сливки съ сахаромъ вскипятъ и станутъ подыматься, то должно мѣшать ихъ безпрестанно лопаточкою и положить въ нихъ еще одну чайную ложку мелкоистолченной ва-

нили; когда же тѣсто станетъ довольно густо, тогда снять его съ огня и съ лопаточки и понемногу пускать въ самую холодную воду. Если оно нестанетъ распускаться, а на противъ, будетъ твердѣть въ обыкновенную мѣру густоты тѣста, это знакъ, что оно готово, варить его больше не должно, а должно вылить на плиту, остудить и нарѣзать длинненькими кусочками, помазавъ миндальнымъ масломъ ножикъ, которымъ онѣ разрѣзываются. Кусочки слѣдуетъ раскладывать на почтовую бумагу.

ГРЕЦКІЕ ОРѢХИ.

Надо наколотить грецкихъ орѣховъ и отобрать цѣлыя ядра особо и расколовшіеся на половинки особо, взять яблочнаго мармеладу, нарѣзать его четыреугольными кусочками, величиною въ зерно орѣха, и взявъ двѣ половинки орѣховаго ядра, положить между ними мармеладъ; когда орѣхъ сложится ровно съ мармеладомъ вмѣстѣ, тогда надо наткнуть его на вострообточенную спичку, потомъ на пятьдесятъ орѣховыхъ ядеръ сварить полфунта сахару (см. § 7) въ видѣ леденца и снявъ его съ огня, мокать въ горячій сахаръ каждый орѣхъ особо; а когда сахаръ съ орѣха стаетъ, класть орѣхи на плиту или на листъ, помазанный немного сливочнымъ масломъ; остывшіеся орѣхи надо снять со спичекъ

и тогда уже употреблять. Можно то же складывать орѣхи въ бумажныя каробочки.

КАЛЕНЫЕ ОРѢХИ ВЪ ЛЕДЕНЦѢ.

Начистить каленыхъ орѣховъ, расколоть ихъ, положить на протевень и поставить въ печь, чтобы отъ нихъ шелуха отстала; когда же она отстанетъ, то вынуть ихъ изъ печи, положить въ полотенце и тереть, для совершеннаго очищенія отъ шелухи; послѣ того, по четыре орѣха, наткнуть на тонкую проволоку и мокать какъ выше показано въ леденецъ.

АМЕРИКАНСКІЕ ОРѢХИ ВЪ ЛЕДЕНЦѢ.

Ихъ изготовляютъ такъ же, съ тою только разницею, что натыкаютъ не по четыре, а по одному орѣху, и то не на проволоку, а на деревянныя спички.

МИНДАЛЬ ВЪ ЛЕДЕНЦѢ.

Миндаль должно обдать кипяткомъ, вычистить, перемыть въ холодной водѣ, положить на ситы, дать ему высохнуть и уже потомъ приготовить, какъ и другіе орѣхи, натыкая на спички по четыре или по пяти каждый.

ВИШНИ ВЪ ЛЕДЕНЦѢ.

Надо слить съ вишенъ сиропъ, разложить ягоды на сито и поставить на нѣсколько минутъ въ

теплую печь, чтобы онѣ пообсохли; потомъ поступать точно такъ, какъ съ орѣхами, натыкая по четыре ягодки на проволоку, а для того, чтобъ онѣ не сваливались съ проволоки, на самый кончикъ ея надѣть миндалинку или кусочикъ грецкаго орѣха. Остальное все описано выше.

МАЛИНА ВЪ ЛЕДЕНЦѢ.

Приготовляется точно такъ же, какъ вишни.

ФИСТАШКИ ВЪ ЛЕДЕНЦѢ.

Приготовляются точно такъ же, какъ вишни.

ЗЕЛЕНЫЙ КРЫЖОВНИКЪ ВЪ ЛЕДЕНЦѢ.

Приготовляется точно такъ, какъ миндаль.

КЕДРОВЫЕ ОРѢХИ ВЪ ЛЕДЕНЦѢ.

Приготовлять точно такъ, какъ миндаль.

ГРУШИ ВЪ КОНФЕКТАХЪ.

Съ вареныхъ въ сахарѣ грушъ надо слить сахаръ, разложить груши на рѣшето и поставить въ теплую, не совсѣмъ остывшую печь, на полсутки; потомъ сварить сахарнаго сиропа, столько, сколько нужно для того, чтобы груши могли свободно плавать въ сиропѣ, (онъ долженъ быть сваренъ по рецепту § 3;) послѣ этого надо положить груши въ сиропъ и прокипятить ихъ хорошенько. Если сахаръ сварится жидкимъ, то слѣдуетъ подварить его, чтобы онъ былъ непремѣнно такъ густъ, какъ требуется въ § 3; тогда можно снять сахаръ съ огня, очистить съ него пѣну, (если она накипитъ) положить нѣсколько капель ванильной эссенціи и обмакивать въ него лопаточку или ложку, потирая гладкою стороною ложки по кострюлькѣ и наблюдая какъ сахаръ начнетъ бѣлѣть и какъ онъ помутнѣетъ, погустѣетъ и опять получитъ бѣловатость: тогда уже слѣдуетъ вынимать изъ него вилкою груши, по одной, и класть ихъ на проволочныя рѣшетки или рошпоры, чтобы сахаръ съ нихъ стекъ; вынувъ же всѣ груши изъ сахара, надо поставить ихъ на двѣ минуты въ печь, чтобы подсохли и сохранили глянецъ.

БАРГАМОТЫ ВЪ КОНФЕКТАХЪ.

Приготовлять точно такъ, какъ груши.

ПОМЕРАНЦЫ ВЪ КОНФЕКТАХЪ.

Приготовлять точно такимъ же образомъ, какъ груши, только вмѣсто ванили употреблять эссенцію померанцевыхъ цвѣтовъ.

ДЫНИ ВЪ КОНФЕКТАХЪ.

Приготовлять точно такимъ образомъ, какъ померанцы.

АПЕЛЬСИНЫ ВЪ КОНФЕКТАХЪ.

Приготовлять точно такимъ образомъ, какъ померанцы.

ЛИМОНЫ ВЪ КОНФЕКТАХЪ.

Приготовляются такъ же, какъ померанцы.

ЯБЛОКИ ВЪ КОНФЕКТАХЪ.

Приготовляютъ такъ же, какъ груши.

КОНФЕКТНАЯ ПОМАДА.

Сварить изъ сахара сиропъ, (§ 4,) снять его съ огня и поставить на снѣгъ или на ледъ; потомъ съ чистой новой щетки или большой кисточки, намоченной ренскимъ уксусомъ, прыскать въ кострюли съ сахаромъ, чтобы сахаръ совершенно опрыскался и не превратился въ корку. Послѣ этого накрыть его, дать остынуть, отчего онъ станетъ густъ, снять съ льда, немного нагрѣть кострюлю и обмокнувъ лопаточкою въ сахаръ, тянуть его изъ кострюли до тѣхъ поръ, какъ онъ побѣлѣетъ и разжидѣетъ; въ это время, вылить его изъ кострюли на чистую каменную плиту, и какъ онъ начнетъ застывать, мять его лопаточкою или руками, до тѣхъ поръ, пока совершенно побѣлѣетъ какъ снѣгъ и превратится въ густое тѣсто, на подобіе замазки; тогда его смять въ одинъ кусокъ и выдѣлывать изъ него разныя конфекты.

МАЛИННАЯ ПОМАДА.

На одинъ фунтъ помаднаго тѣста, изготовленнаго какъ показано выше, положить въ маленькую кострюлю половину чайной чашки протертаго сквозь сито малиннаго сока, да сокъ изъ одного лимона, поставить это на огонь и перемѣшивать лопаточкою; когда варящееся будетъ довольно жидко и горячо, тогда, недавъ кипѣть, вылить его въ бумажную коробочку, сдѣланную изъ полулиста писчей бумаги, въ полдюйма вышиною; когда же вылитое въ коробку остынетъ, тогда выложить его на чистую бумагу, а коробку снять съ этой помады и рѣзать помаду длинными кусочками, безпрестанно обтирая ножикъ. Такая помада выкладывается на закрученные по краямъ мелкіе листочки изъ почтовой бумаги.

Если цвѣтъ помады будетъ очень блѣдѣнъ, то можно подкрашивать ее разведенною кошенилью.

Клубничная помада и земляничная приготовляются точно также, только цвѣтъ ихъ бываетъ блѣднѣе.

ПЕРСИКОВАЯ ПОМАДА.

Персиковая помада приготовляется точно также: только на фунтъ помаднаго тѣста кладется немного миндальнаго молока, выжатаго изъ

шести или десяти миндальныхъ ядеръ (горькаго миндаля) Она подкрашивается въ бланжевый цвѣтъ самымъ небольшимъ количествомъ кошенели.

ВИШНЕВАЯ ПОМАДА.

Приготовляется такъ же, только вишни мелко толкутся въ иготи, съ косточками своими, и помада ничѣмъ не подкрашивается.

ФИСТАШКОВАЯ ПОМАДА.

На фунтъ помаднаго тѣста надо осьмушку очищенныхъ зеленыхъ фисташекъ; ихъ слѣдуетъ налить водою померанцевыхъ цвѣтовъ, потомъ протерѣть сквозь сито, примѣшать сахару и разогрѣть. Эта помада подкрашивается краскою изъ шпинада.

АНАНАСНАЯ ПОМАДА.

Приготовляется такъ же, какъ и другія. Пропорція: на одинъ фунтъ сахара нужно половину вычищеннаго и мелко изрубленнаго небольшаго ананаса и сокъ одного лимона. Ананасъ и лимонный сокъ смѣшиваются съ сахаромъ. Ананасная помада бываетъ бѣлаго цвѣта.

АПЕЛЬСИННАЯ ПОМАДА.

Взять одинъ толстокожій апельсинъ, стереть съ него цѣдру кускомъ сахара, оскоблить но-

жемъ въ стаканъ, въ который выжимается сокъ изъ апельсина и положить одинъ фунтъ помаднаго тѣста и прибавить еще сокъ изъ одного лимона Далѣе поступать какъ съ другими помадами.

ЛИМОННАЯ ПОМАДА.

Приготовляется такъ же, какъ апельсинная; соку кладется изъ трехъ лимоновъ, а цѣдры съ полулимона.

КОНФЕКТЫ ИЗЪ МАРЦИПАНА:

МАРЦИПАНЪ ИЗЪ КАЛЕНЫХЪ ОРѢХОВЪ.

Надо наколоть одинъ фунтъ каленыхъ орѣховъ, вынуть ядра и на сковородѣ поставить ихъ въ печь, чтобы немного поджарились; когда поджарятся, то вынуть ихъ, положить въ полотенце и тереть, пока отстанетъ шелуха. Потомъ положить орѣховыя ядра въ каменную ступку, налить на нихъ немного воды и опять тереть орѣхи, наблюдая, чтобы они незамаслялись. Когда они изотрутся довольно мелко, смѣшать ихъ съ однимъ фунтомъ мелко-просѣяннаго рафинада, растереть хорошенько, вмѣстѣ выложить въ кострюлю, прибавить чайную ложку порошка ванили, поставить на огонь, мѣшать лопаточкою, разогрѣть тѣсто довольно горячо, студить, натереть его еще мелкимъ сахаромъ

и выдѣлывать изъ него конфекты произвольной величины и формы. Ихъ можно засушивать, можно дѣлать на нихъ кристаллизацію и можно такъ, какъ другія, обмакавать въ леденецъ. Какъ приготовлять марципанъ для леденца, уже показано выше, въ рецептахъ для пирожнаго. Точно такъ же онъ приготовляется и для конфектовъ.

МАРЦИПАНЪ ИЗЪ ФИСТАШЕКЪ.

Приготовлять такъ же, какъ изъ миндаля, съ тою же пропорціею сахара и орѣховъ.

РАЗЛИЧНЫЕ САХАРНЫЕ ЛЕДЕНЦЫ (пастилы).

МЯТНЫЯ ПАСТИЛКИ.

Надо растолочь одинъ фунтъ рафинада и просѣять его сквозь крупное волосяное сито; потомъ, сквозь другое, самое частое сито, пересѣять мелкій ровный сахаръ, оставшійся въ первомъ ситѣ; потомъ положить его въ фарфоровую или другую чашку, прибавить десять капель мятнаго масла и столько холодной воды, чтобы сахаръ смокъ и превратился въ густое тѣсто; потомъ класть его понемногу въ кострюлечку, распустить на огнѣ, чтобы тѣсто сдѣлалось жидко и безпрестанно мѣшать его лопаточкою; когда же оно распустится, немного остудить и высаживать его на луженый листъ,

величиною съ жилетную пуговицу, просушить и снимать съ листа готовыя лепешки.

ПОСТИЛОЧКИ СЪ ВОДОЮ ПОМЕРАНЦЕВЫХЪ ЦВѢТОВЪ.

Приготовлять точно такимъ же образомъ, какъ мятныя, только разводить водою померанцевыхъ цвѣтовъ.

ПОСТИЛОЧКИ СЪ РОЗОВОЙ ВОДОЙ.

Приготовлять такъ же, какъ померанцевыя, но только подкрашивать розовою кашенилью.

ПОСТИЛОЧКИ АПЕЛЬСИННЫЯ.

Натереть на сахаръ цѣдру одного апельсина и выжать изъ апельсина сокъ; цѣдру отъ сахара отскоблить ножикомъ и растереть съ сокомъ, поливъ это небольшимъ количествомъ воды, замѣсить сахаромъ и поступать какъ съ другими постилочками.

ПОСТИЛОЧКИ ЛИМОННЫЯ.

Приготовляются такъ же, какъ апельсинныя.

ПОСТИЛОЧКИ БАРБАРИСОВЫЯ.

Приготовляются такъ же, только безъ воды. Надобно выжать сокъ изъ толченнаго барбариса и замѣсить на немъ сахаръ.

ПОСТИЛОЧКИ МАЛИННЫЯ.

Выжать сокъ изъ полевой малины и замѣсить на немъ сахаръ; а приготовлять какъ другія постилки.

ПОСТИЛОЧКИ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Приготовлять такъ же, какъ малинныя.

ПОСТИЛОЧКИ ШОКОЛАДНЫЯ.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ШОКОЛАДА.

Надо взять каракскій какао и изжарить его въ жаровнѣ, на подобіе кофея. Когда корка его станетъ въ жаровнѣ лопаться, то это признакъ, что болѣе жарить его не надо, а надо высыпать, чтобъ онъ остылъ. Когда же какао остынетъ, тогда вычистить его такъ, какъ миндаль и тереть ядра какао, на нарочно приготовленномъ для того камнѣ рубчатой формы. Тереть его надобно каменной скалкой; камень долженъ быть предварительно нагрѣтъ угольями; подъ нимъ слѣдуетъ поставить протевень для спуска на него какао, и когда какао одинъ разъ перетрется, то подставить подъ камень другой протевень, а изъ перваго брать какао и перетереть въ другой разъ; но когда камень немного остудится, надо въ третій разъ тереть какао, нужды нѣтъ, что камень будетъ чуть тепелъ и спускать

какао понемногу на протевень, причемъ по пробовать на рукѣ пальцемъ, растерся ли онъ на подобіе краски, наблюдая, чтобъ небыло въ немъ крупинокъ; послѣ того примѣшать въ какао толченнаго и мелко-просѣяннаго сахара, полагая въ шоколадъ (назначающійся для конфектовъ) на фунтъ ядеръ какао полтора фунта сахара, четверть фунта очищеннаго, сладкаго миндаля, поджаренаго въ печи дожелта и истертаго на камнѣ, вмѣстѣ съ какао, столовую ложку мелко-истолченной ванили и четверть фунта очищенныхъ фисташекъ. Фисташки примѣшиваются только для крупныхъ конфектовъ, а на постилки онѣ не употребляются, должны быть мелко шенкованы. Если же какао приготовляется безъ фисташекъ, то оно должно быть тщательно перетерто съ миндалемъ, сахаромъ и ванилью. Если бы оно обратилось въ масло или густое тѣсто, тогда, изъ тертаго масла или тѣста можно катать шарики, въ мѣру большаго каленаго орѣха, кладя ихъ на пищую бумагу и наблюдая при томъ, чтобы шоколадъ былъ тепелъ, а иначе его трудно скатать въ шарики. Послѣ составленія шоколадныхъ шариковъ, надо положить ихъ на листъ и поставить въ теплую печь. Когда шоколадъ разогрѣется, то вынувъ изъ подъ него листъ, должно трясти его, для того, чтобы шоколадные шарики распустились. Когда изъ нихъ образуются постилочки,

тогда можно поставить ихъ въ холодное мѣсто, а когда онѣ застынутъ, снять съ бумаги, положить въ коробочки и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

ШОКОЛАДЪ ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНІЯ ВЪ ПИТЬЕ.

Приготовлять точно такимъ же образомъ, полагая на одинъ фунтъ какао, полтора фунта мелкаго сахару и двѣ ложки порошка ванили; но ни миндаля, ни фисташекъ и нечего болѣе примѣшивать уже здѣсь недолжно. Когда какао, сахаръ и ваниль перетрутся на подобіе тѣста, то надо взять, нарочно для того приготовленыя, жестяныя формочки, на подобіе коробочекъ, могущія вмѣстить въ себѣ четверть и полфунта готоваго шоколада. Ихъ надо вытереть начисто и немного согрѣть. Тогда шоколадное тѣсто уже можно рѣзать ножомъ на куски, которые вывѣшивать на маленькихъ вѣсахъ и размѣряя вѣсъ этихъ кусковъ съ величиною формы, а потомъ раскладывать въ формы; когда же шоколадъ разложится на мѣста, тогда надобно трясти формы, поставивъ ихъ на протевень, чтобы шоколадъ весь распустился. Изъ него образуются въ это время ровныя четыреугольныя плиточки. Ихъ слѣдуетъ остудить и если шоколадъ станетъ удобно и чисто отставать отъ формъ, то выложить его на блюда, одну досчечку на другую и перестилать между ними

бумагу, какъ это всѣмъ извѣстно. Досчечки обыкновенно завертываются въ бумагу и хранятся въ сухомъ мѣстѣ. О способѣ варки шоколада будетъ упомянуто послѣ.

Чтобы умѣть какъ слѣдуетъ приготовлять шоколадъ, почти непремѣнно нужно, хотя одинъ разъ посмотрѣть, какъ онъ приготовляется кандитерами; нужно имѣть камни, на которыхъ онъ трется, знать пропорцію жара въ печахъ, при его жаренье и темпѣратурѣ вышедшаго воздуха тамъ, гдѣ треніи его: и о томъ какъ примѣшивается къ нему сахаръ.

ТАРГАКАНТОВЫЯ ПОСТИЛОЧКИ:

ПЕПЕРМЕНТЪ

Надо взять восьмую долю фунта гуми. Трагаканту положить въ стаканъ, до половины наполненный водою и поставить въ теплое мѣсто на сутки, чтобы груши совершенно размякли, на подобіе визиги; между тѣмъ растолочь пять фунтовъ рафинада и просѣять сквозь шелковое сито; послѣ того прожать груши сквозь полотенце, положить въ ступку и тереть, прибавляя по немногу мелкаго сахара, до тѣхъ поръ, пока изъ него образуется довольно густое тѣсто. Тогда вынуть его изъ ступки на каменную плиту, насыпать на плиту мелкаго сахара, прибавить въ тѣсто сорокъ капель лучшаго мятнаго

масла и затереть его мелкимъ сахаромъ, совершенно круто, чтобы удобно было катать скалкою; если мятнаго масла на вкусъ окажется въ тѣстѣ мало, то прибавить его еще и вторично перемѣшать тѣсто; потомъ раскатать одну пластинку тѣста скалкою на самомъ камнѣ (толщиною въ обухъ ножика) и выкалывать особаго рода жестяною трубочкою, нарочно для этого приготовляемою, кружки, величиною въ жилетную пуговку, кладя, колотые, на чистую бумагу и пересыпая ихъ слегка сахаромъ; а другую часть тѣста перемять и выдѣлывать такъ же, какъ и изъ первой до переработкѣ всего тѣста, послѣ пеперменты высушить въ теплой комнатѣ, выложить ихъ въ стеклянную банку, завѣзать и хранить въ сухомъ и тепломъ мѣстѣ.

МИНДАЛЬ ЗАКАТАННЫЙ ВЪ САХАРѢ.

Перебрать десять фунтовъ сладкихъ миндальныхъ орѣховъ, такъ, чтобы перебранные всѣ были ровны между собою, гладки и цѣлы (т. е. неразбиты на половинки) положить на большой протевень, пересыпать пшеничными отрубями (которыхъ нужно для этого пять фунтовъ) и ставить орѣхи съ отрубямъ по нѣскольку ночей сряду въ печь, въ вольный жаръ. Надо, чтобы они высохли до такой степени, чтобы при пробѣ разсыпались въ роту, между

тѣмъ приготовить аравійской камеди, такимъ образомъ: отобрать три фунта камеди, растолочь мелко, положить въ кострюлю, налить въ нее три бутылки воды, поставить на огонь и мѣшать безпрестанно лопаточкою, чтобъ распустилась; если она будетъ гуще обыкновеннаго сахарнаго сиропа, то разбавить ее водою, чтобы превратить въ обыкновенный сахарный сиропъ, остудить, вылить въ банку и завязать бумагой; потомъ взять шесть фунтовъ рафинада, расколоть его на нѣсколько кусковъ, положить въ кострюлю и налить на него два фунта розовой воды, два фунта воды померанцевыхъ цвѣтовъ и два фунта простой воды, прокипятить все это вмѣстѣ и положить совершенно сухой миндаль (отруби чисто высѣять) въ полотенце, завернуть и трясти полотенце за концы, чтобы обтереть пыль съ миндаля; послѣ этого положить миндаль въ нарочно для того приготовленный котелъ; онъ долженъ быть пяти четвертей въ діаметрѣ, шести вершковъ вышиною, съ плоскимъ дномъ; съ двухъ сторонъ его придѣлываются ушки кольцеобразно и съ одной двѣ ручки, одна отъ другой на пять вершковъ разстояніемъ. Этотъ котелъ надо повѣсить на веревку, къ концамъ которой твердо прикрѣпить два крючка. Этими крючками, продѣтыми въ кольцы котла, и въ этомъ положеніи, держится середина веревки, обыкновенно продѣвается въ

блокъ, который нужно укрѣпить въ потолкѣ, а подъ самымъ блокомъ утвердить поперегъ палку, длиною въ діаметръ, которая должна служить распоркою для веревки; у концевъ же палки надо вырѣзать углубленіе въ толщину веревки, а длиною вдвое, чтобы веревки могли быть перекинуты одинъ разъ въ углубленіе палки; средину веревки надо привязать за самый блокъ внизу; подъ низъ котла надо поставить жаровню съ горячими угольямм, которые сверху засыпать немного золой; за тѣмъ собрать миндаль къ той сторонѣ котла, гдѣ ручки, налить на него одну столовую ложку сиропа, переворачивать миндаль, чтобъ каждая миндалинка равно съ другою была смочена сиропомъ и взявъ котелъ за ручки, качать его отъ себя и къ себѣ, накласть такъ, чтобы миндаль въ немъ катался, Надо качать котелъ до тѣхъ поръ, пока миндаль будетъ сухъ; тогда можно стряхнуть его въ кучу, полить на него одну ложку аравійской камеди и опять качать, пока онъ высохнетъ; но чтобы сиропъ и камедь были горячи; послѣ пяти поливокъ, каждый разъ надо миндаль просушивать, наливать въ него по двѣ ложки пять разъ сиропу, послѣ одного раза двухъ ложекъ камеди; когда слой сахара будетъ толстъ, подобно шелухѣ не спѣлаго каленаго орѣха, тогда должно выложить миндаль на протевень и поставить въ печь, въ умѣренный жаръ, на ночь,

На слѣдующій день прибавить въ сиропъ рафинада, прокипятить одинъ разъ (см. § 2), и буде въ сиропѣ не окажется пробы этого параграфа, то прибавить въ него сахара, а если онъ окажется выше этой пробы, сколько нужно, прибавить воды и сверху немного спрыснуть лучшимъ уксусомъ; потомъ слѣдуетъ его развести и подъ котломъ сдѣлать жаръ очень умѣренный, чтобы котелъ былъ только немного тепелъ; въ это время можно положить въ него миндаль и поливать на него по двѣ ложки сиропа, просушивая орѣхи каждый разъ помаленьку и когда такимъ образомъ сахаръ весь употребится, то вновь распустить рафинада еще два фунта (см. § 1). Тутъ уже можно вынуть огонь изъ подъ котла и качать, поливая миндаль сиропомъ и неочень просушивая его. Надо что бы сахаръ только впитывался въ миндаль. Послѣ этого уже слѣдуетъ накрыть бумагою и дать ему немного просохнуть, потомъ тонко разложить его на ситы, накрыть и поставить въ теплое мѣсто, чтобы онъ высохъ совершенно. Остается только выложить его въ коробку или банки и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

Драже фисташковое (розовое).

Приготовлять точно такимъ образомъ, какъ миндаль, толко не класть воды померанцевыхъ

цвѣтовъ, а двойное количество розовой, и при варкѣ сахара сообразно съ условіями § 2, подкрашивать его слегка кашенилью, карминомъ, а при варкѣ, какъ показано въ § 1, употреблять такую же пропорцію снадобья. Все прочее исполнить такъ, какъ показано выше.

ДРАЖЕ ИЗЪ КАЛЕНЫХЪ ОРѢХОВЪ.

Приготовляется такимъ же образомъ, только неупотребляется розовой воды и померанцевыхъ цвѣтовъ, а эти воды замѣняются такимъ же количествомъ простой воды; сверхъ того, надо сварить съ сиропомъ три большія палочки ванили, тонко расплостанныя; остальное уже показано выше.

ДРАЖЕ ИЗЪ КЕДРОВЫХЪ ОРѢХОВЪ (желтое).

Приготовлять такимъ же образомъ, какъ предыдущее, но приваркѣ сахара подкрашиват его шафраномъ.

МЕЛКІЯ ДРАЖЕ.

Анисъ, тиманъ, кишнецъ, цитварное сѣмя, макъ и прочіе приготовляются слѣдующимъ образомъ: аравійской камеди употреблять на нихъ не надо, а надо положить изъ однихъ сахарныхъ сироповъ, переворачивать и тереть руками до тѣхъ поръ, пока высохнутъ. Для

изготовленія этихъ продуктовъ не надобно котла вѣшать: онъ обыкновенно ставится на желѣзный треножникъ или таганъ, подъ которымъ внизу помѣщается конфорка съ угольями; духи же не употребляются для этихъ сѣмянъ.

ЖАРЕНЫЙ МИНДАЛЬ.

Надо перемыть два раза въ холодной водѣ, до чиста, одинъ фунтъ сладкаго миндаля, въ спѣлыхъ и крупныхъ зернахъ, положить въ кострюлю, вмѣстѣ съ фунтомъ расколотаго сахара, налить воды, чтобы сахаръ распустился, поставить на огонь и варить вмѣстѣ, до тѣхъ поръ, пока сахаръ доварится до степени мягкаго леденца. Тогда слѣдуетъ мѣшать его слегка лопаточкою, чтобы превратился въ песокъ; съ огня же его снимать недолжно, чтобы сахарный песокъ распустился и облипалъ миндаль. Когда миндаль начнетъ трещать и отдастъ изъ себя запахъ жаренья, то ненадо его мять варя, тотчасъ же и опять мѣшать, чтобы не слипся, выложить въ рѣшето, отсѣять мелкіе кусочки и пыль, опять положить въ кострюлю, влить въ нее стаканъ краснаго вина (лафитъ или медокъ сенъ-жульенъ) поставить на огонь, мѣшать лопаточкою, и когда онъ станетъ кипѣть, наблюдать, чтобы вскипѣлъ до той слепени какъ назначено въ § 3; когда же сахаръ вскипитъ

до этого уровня, тогда положить въ него миндаль и ворочать лопаточкою до тѣхъ поръ, пока сахаръ начнетъ впитываться въ миндальные орѣхи; послѣ этого слѣдуетъ высыпать его на чистой листъ и поставить въ теплое мѣсто, гдѣ бы онъ досушился. Тогда уже онъ перекладывается въ банки и сохраняется въ сухомъ мѣстѣ.

ЖАРЕНЫЙ МИНДАЛЬ (съ ванилью).

Приготовлять какъ показано выше, только вмѣсто краснаго вина наливать водою, положить столовую ложку порошка ванили и нѣсколько капель кашенили, для цвѣта.

ПОСТИЛОЧКИ (называмыя зефиромъ).

Надобно распустить въ водѣ одинъ фунтъ рафинада и доварить сахаръ до густоты, назначенной въ § 5, потомъ взбить шесть яичныхъ бѣлковъ въ снѣжную крѣпкую пѣну, вливать сахаръ въ бѣлки тонкою струйкой, на подобіе бичовки и всетаки взбивать яйцы; когда сахаръ выльется весь, тогда вынуть изъ него вѣничекъ и мѣшать лопаточкою; послѣ того прибавить въ это сокъ изъ одного лимона и столовую ложку порошка ванили, продолжая мѣшать, пока вариво совершенно остынетъ. Тогда надо сдѣлать изъ пищей бумаги трубочку, на-

ВАРИТЬ МЕЛКІЯ ГРУШИ.

Надобно отобрать ровныхъ спѣлыхъ грушъ очистить, вырѣзать цвѣтъ и оскоблить стебель; потомъ положить ихъ въ холодную воду, въ которую прибавить немного толченыхъ квасцовъ, для того, чтобы груши не почернѣли. Когда это будетъ сдѣлано, слѣдуетъ вскипятить воду и класть въ нее груши. Варя ихъ, должно пробовать соломенкой, можноли проколоть ихъ свободно, и если можно, то значитъ что они готовы. Тогда должно вынимать ихъ въ холодную воду и на слѣдующій день переложить на ситы, чтобы дать водѣ чисто стечь. Послѣ налить груши густымъ холоднымъ сиропомъ. Такимъ образомъ надо подваривать сиропъ пять сутокъ. На шестыя сутки подварить сиропъ довольно густо, и, если нужно, то прибавить въ него сахару. Потомъ вмѣстѣ съ грушами прокипятить хорошенько, остудить и выкладывать въ банки для храненія.

Если сиропъ будетъ жидокъ, то подварить его чтобы сталъ густъ.

ГРУШИ ВО ФРАНЦУЗСКОЙ ВОДКѢ.

Сварить груши какъ показано выше и взявъ одинаковое количество французской водки съ горячимъ сиропомъ, полить ими груши, дать имъ остынуть, и, переложивъ въ бутылки съ широкими горлами, закупорить и засмолить.

ВАРИТЬ ПЕРСИКИ.

Отобрать почти спѣлые персики, положить ихъ въ кипятокъ и тотчасъ вынуть. Потомъ снять съ нихъ кожу и класть ихъ въ холодную воду. Потомъ ихъ разрѣзать, вынуть изъ нихъ косточки и осторожно уложить плоды въ бутылки съ широкими горлышками до половины. Потомъ сварить сахарнаго сиропа см. § 3-й, не много остудить, чтобы бутылки не лопнули, и налить его на персики. Закупоривъ бутылки не очень плотно, наслѣдующій день установить ихъ въ кострюлю съ соломою, налить въ нее воды, поставить на огонь и кипятить до тѣхъ поръ, пока въ бутылкахъ начнетъ кипѣть. Тогда снять кострюлю съ огня, остудить, вынуть бутылки, закупорить ихъ, засмолить и хранить до употребленія въ холодномъ мѣстѣ.

ПЕРСИКИ ВО ФРАНЦУЗСКОЙ ВОДКѢ.

Взять ровныхъ полуспѣлыхъ персиковъ, стереть съ нихъ чистымъ полотенцемъ пушокъ, положить въ холодную воду, поставить на огонь и согрѣть воду, наблюдая чтобы персики, не слишкомъ размякли но чтобы пропитались водой. Тогда ихъ надобно вынуть и переложить въ холодную воду. Остынувшіе, опять вынуть осторожно изъ воды на ситы, дать водѣ стечь,

и взявъ сахару, соразмѣрно изготовляемому количеству персиковъ, сварить сиропъ какъ показано въ § 4-мъ, положить персики въ сиропъ, прокипятить ихъ раза четыре, снимая каждый разъ съ огня послѣ вскипѣнія, и налить французскою водкою въ половинномъ количествѣ водки противу сиропа. Когда персики остынутъ, тогда можно выкладывать ихъ въ бутылки съ широкими горлышками, закупоривать и засмолять.

ЗАГОТОВЛЕНІЕ ПЕРСИКОВЪ ВЪ СЫРОМЪ ВИДѢ.

Отберитѣ самыхъ спѣлыхъ персиковъ сколько угодно, разрѣжте ихъ, выньте косточки, протрите сквозь волосяное сито, выньте изъ косточекъ ядры истолките ихъ положите опять въ персики и прибавьте на каждый фунтъ протертыхъ вами персиковъ фунтъ мелко-истолченаго рафинада. Эту смѣсь надо поставить на ледъ и мѣшать каждый день лопаточкою, пока сахаръ совершенно распустится. Тогда изготовленные вами плоды выложить можно въ шампанскія или другія крѣпкія бутылки, закупорить, засмолить и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ ПЕРСИКОРЪ.

Слѣдуетъ отобрать самыхъ спѣлыхъ персиковъ, вынуть изъ нихъ косточки и персики

протереть сквозь сито. Взявъ на каждый фунтъ протертыхъ персиковъ по $^3/_4$ фунта мелкоистолченнаго мелиса, смѣшать сахаръ съ персиками и варить вмѣстѣ. Когда вариво будетъ довольно густо, выложить его въ банки и употреблять на пирожное.

ПЕРСИКОВЫЙ МАРМЕЛАДЪ ДЛЯ КОНФЕКТОВЪ.

Изъ самыхъ спѣлыхъ персиковъ надо вынуть косточки, протереть персики сквозь сито, косточки расколотить, вынуть изъ нихъ ядра, растолочь въ ступкѣ, съ прибавленіемъ по немногу воды, протереть тоже сквозь сито и смѣшать съ персиками. Послѣ того взять яблоковъ называемыхъ Апорто, крупныхъ красныхъ, въ такомъ же количествѣ, въ какомъ взяты персики, разрѣзать каждое яблоко на куски, положить въ кострюлю, налить немного воды, накрыть кострюлю, и поставить ее на огонь, разварить яблоки совершенно, протереть ихъ сквозь частое сито и смѣшать съ персиками. Въ сравненіи съ вѣсомъ этого состава, слѣдуетъ взять столько же вѣсомъ мелкоистолченнаго рафинада, положить его туда же и варить все вмѣстѣ, выкладывая сваренное на блюдечки. Когда на остуженномъ варивѣ сверху станетъ показываться пѣнка, такъ какъ на кипяченомъ мо-

локѣ, то надо снимать его съ огня, и, безпрестанно мѣшая варенье, не много остуживать и прибавлять въ него, полагая на 2 фунта варенья, сокъ одного лимона. Это должно потомъ выкладывать въ бумажную трубочку и высаживать изъ нея кругленькими, величиною въ пуговицу, кусочками, на писчую бумагу. Когда все варенье будетъ высажено изъ трубочки на бумагу, то слѣдуетъ слегка обсыпать постилки самымъ мелкимъ сахаромъ и поставить ихъ въ тепло, на вольный воздухъ; а когда постилки будутъ совершенно тверды, т. е. когда ихъ можно будетъ удобно снимать, тогда надо намочить водою столъ, положить на него бумагу съ мармеладомъ, и, какъ онъ станетъ свободно отставать отъ бумаги, складывать на ситы, одну постилку возлѣ другой, просушить ихъ, пересыпать мелкимъ сахоромъ, который потомъ опять очистить уложить мармеладъ въ банки и хранить до употребленія.

Можно тоже сваривши его тотчасъ размазать толщиною въ $1^1/_2$ дюйма, а когда онъ окрѣпнетъ, разрѣзать, на кусочки, пересыпая мелкимъ сахаромъ, засушить.

БАРБАРИСНОЕ ВАРЕНЬЕ.

Изъ самаго прупнаго оранжеваго барбариса надо ягодки очистить, разрѣзать каждую въ длину булавкою, вынуть изъ каждой сѣмячки

маленькой лопаточкой, на подобіе ушной ковырялки, — и когда ягоды всѣ будутъ вычищены, то на каждый фунтъ положить $1\frac{1}{2}$ фунта сахара и варить какъ показано въ § 4, какъ смородину, потомъ остудить, переложить въ банки и хранить съ другими вареньями.

БАРБАРИСНЫЙ СИРОПЪ.

Изъ самаго спѣлаго барбариса. (Онъ долженъ быть съ вѣтками. На него надо налить, до половины, воды, поставить на огонь и разварить хорошенько) съ развареннаго, дожлно слить, и потомъ выжать изъ него сокъ — если есть, то сквозь прессъ, а если нѣтъ, то сквозь салфетку — и на каждую бутылку соку, употребить три фунта сахару (мелису). Сокъ съ сахаромъ надо варить до тѣхъ поръ, пока онъ станетъ тянуться съ ложки. Тогда въ него можно прибавить немного воды, померанцовыхъ цвѣтовъ и лимоннаго сока, остудить его, разлить и засмолить въ бутылкахъ.

БАРБАРИСНОЕ ЖЕЛЕ.

Варить точно такъ же, какъ смородинное или крыжовничное, съ тою же пропорціею сахара.

АНАНАСЫ.

Вотъ какъ варятся ананасы: надо во первыхъ, чтобъ они были очень спѣлые и тогда очистить

съ нихъ острымъ и тонкимъ перочиннымъ ножомъ корку какъ возможно тонѣе, обрѣзывая каждый бугорокъ на плодѣ отдѣльно, но такъ, чтобы ананасы не потеряли своего вида; во вторыхъ, слѣдуетъ проколоть каждый ананасъ въ нѣскольких мѣстахъ съ боковъ булавкою, а середину проткнуть тоненькою палочкою; въ третьихъ, положить каждый ананасъ въ банку бѣлаго стекла, съ широкимъ горломъ, чтобъ онъ могъ пройти въ нее, неизмявшись, и наконецъ налить сахаромъ, свареннымъ, какъ показано въ § 2. Послѣ этого слѣдуетъ только, закупорить банку пробкой, нарочно для того приготовленной, поставить въ кострюлѣ, въ сѣно, налить воды, вамѣрою въ три четверти вышины банки, и варить, чтобы въ банкѣ кипѣло варенье, полчаса. Потомъ снявъ кострюлю съ огня, банку остудить, завязать лайкою или пузыремъ и хранить до употребленія въ холодномъ мѣстѣ.

АНАНАСНОЕ ЖЕЛЕ.

Взять шесть фунтовъ отвареннаго густаго сока изъ крымскихъ яблоковъ и три фунта рафинада. Сварить изъ этого густое желе, варя его до тѣхъ поръ, пока станетъ кусками тянуться съ ложки. Прежде же очистить большой спѣлый ананасъ, истереть его на теркѣ, прожать сквозь прессъ или сквозь салфетку и выжатый изъ

ананаса сокъ положить въ желе, когда оно будетъ готово. — Оно размѣшивается и выкладывается въ банки.

АНАНАСНЫЙ СИРОПЪ.

Ананасную корку и выжимки налить сахарнымъ сиропомъ, полагая на фунтъ выжимокъ семь фунтовъ сиропа, проварить, процѣдить, остудить, прибавить въ сокъ 10 лимоновъ, — перемѣшать и разлить въ бутылки.

АНАНАСНЫЙ МАРМЕЛАДЪ ДЛЯ КОНФЕКТОВЪ.

Разрѣзанные крымскіе яблоки налить немного водою, разварить въ накрытой кастрюлѣ совершенно, протереть сквозь сито, на каждый фунтъ протертыхъ яблоковъ положить фунтъ толченаго сахару, перемѣшать и сварить. Когда остывшіе яблоки будутъ довольно густы, то прибавить въ нихъ истертый на теркѣ небольшой ананасъ и по пяти фунтовъ сахару, на каждые пять фунтовъ яблоковъ. Потомъ это прокипятить, снять съ огня, налить соку изъ пяти лимоновъ, перемѣшать и высаживать какъ другіе мармелады. Ихъ потомъ надобно засушить, обсыпать слегка мелкимъ сахаромъ и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ РѢДЬКИ.

Отобрать молодой крупной и сочной рѣдьки, вычистить ее, нарѣзать кружками такъ тонко,

какъ бумагу, натереть каждый кружокъ солью, положить въ чашку, пересыпая слегка чистою извѣстью и толченымъ березовымъ углемъ, прижать слегка кружкомъ, налить немного водою и оставить до другаго дня. На слѣдующій день вынуть рѣдьку изъ воды, перемыть ее, положить въ чистую воду, поставить на огонь и варить, пока будетъ совершенно мягка, опять выложить въ холодную воду и оставить до другаго дня. На другой день, если рѣдька еще горька и сохраняетъ свой запахъ, то перемѣнить на ней воду и поступать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока она потеряетъ горечь и запахъ. Тогда выложить ее на ситы, дать стечь съ нея водѣ, переложить въ чашку, налить сахарнымъ сиропомъ, прибавя въ него немного воды померанцевыхъ цвѣтовъ и дать простоять три дня. На четвертый день подварить сиропъ до надлежащей степени, остудить, вылить его на рѣдьку и дать еще простоять три дня. Потомъ прокипятить рѣдьку въ сиропѣ, прибавить эссенціи или воды померанцевыхъ цвѣтовъ, столько, чтобы слышенъ былъ вкусъ эссенціи, остудить и разложить въ банки. Подавать эту рѣдьку для употребленія слѣдующимъ образомъ: взявъ желаемое количество листочковъ рѣдьки, слить съ нихъ сахаръ до чиста, свернуть кружки въ трубочки, связать ниткою, класть одну трубочку подлѣ другой на ситы и оставить ихъ

въ тепломъ мѣстѣ, чтобъ обсохли. Когда они совершенно обсохнутъ, то наполнить ихъ яблочнымъ густымъ мармеладомъ или марципаномъ изъ фисташекъ, обсушить, снять нитки и подавать вмѣсто дессерта.

Можно дѣлать на трубочки кристаллизацію.

ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ.

Взять какое нибудь количество спѣлыхъ яблоковъ, называемыхъ «коробовка,» очистить ихъ, вырѣзать цвѣтъ, оскоблить стебель и класть въ холодную воду, въ которую прибавить немного ренскаго уксусу и поваренной соли. Когда всѣ яблоки такимъ образомъ перечистятся, вынуть ихъ изъ воды, и наливъ новою водою, накрыть, поставить на огонь и кипятить, наблюдая, чтобъ они не разваривались, а только прѣли. Когда же они будутъ довольно мягки, то вынимать ихъ и класть опять въ холодную воду. На слѣдующій день надо уже выложить ихъ на сито, дать стечь съ нихъ водѣ, положить ихъ въ тазъ и налить густымъ сиропомъ. Чрезъ три дня сиропъ слѣдуетъ слить, доварить до надлежащей степени, остудить и налить на яблоки. Послѣ трехъ дней, прокипятить сиропъ вмѣстѣ съ яблоками, остудить, выложить яблоки въ банки, а сахаръ, если не довольно густъ онъ, вновь подварить, прибавя въ него немного сухаго сахару, остудить и вылить на яблоки.

ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ.

Взять яблоковъ самыхъ спѣлыхъ, называемыхъ «Антоновскія,» разрѣзать, налить водою, чтобъ не лежали на днѣ кострюли, накрыть, поставить на огонь и разварить совершенно; потомъ процѣдить сквозь сито или прожать сквозь салфетку и въ каждый стаканъ густого яблочнаго сока, всыпать по $^3/_4$ стакана мелко-истолченаго рафинада. Перемѣшавши сахаръ съ сокомъ шомовкою, поставить на самый сильный огонь, беспрестанно опуская и подымая шомовку въ желе, дабы оно не бѣжало черезъ края, и если желе потянется съ шомовки, то снять, и почитать его готовымъ. Готовое, его уже слѣдуетъ тотчасъ разливать въ банки, которыя прежде надо согрѣть, чтобы не лопались.

ЯБЛОЧНЫЙ МАРМЕЛАДЪ.

Когда отъ желе останутся яблоки, то протереть ихъ сквозь сито. На каждый фунтъ тертыхъ яблоковъ нужно $^1/_2$ фунта мелкаго сахару. Проварить это хорошенько вмѣстѣ, остудить немного, вылить въ банки и хранить для пирожнаго.

ПОМЕРАНЦЕВАЯ КОРКА.

Разрѣзать на четвертинки толстокорые померанцы, вынуть изъ нихъ середину, размочить

корку въ водѣ, въ продолженіи семи дней, перемѣняя каждый день воду и черезъ семь дней поставить корку въ водѣ кипятить до тѣхъ поръ, пока она будетъ такъ мягка, что можно ее проткнуть соломенкою. Послѣ этого положить ее въ холодную воду еще на семь дней, перемѣняя воду каждодневно. Въ восьмой день, надо вынуть корку изъ воды на ситы, дать водѣ стечь совершенно, уложить корку въ банки и налить самымъ густымъ сахарнымъ холоднымъ сиропомъ. Въ сиропѣ корки должны стоять шесть дней: потомъ сиропъ надо слить съ нихъ, прибавить въ него сахару, проварить до надлежащей густоты, остудить и вылить на корки. Черезъ пять дней еще подварить, и продолжать подваривать до тѣхъ поръ, пока сиропъ уже перестанетъ жидѣть: это знакъ, что корка уже пропиталась сахаромъ и что вся вода изъ нея вышла. Тогда завязавъ посуду, въ которой должны храниться корки, вынести въ холодное мѣсто.

Когда корки полно уложатся въ горшки или банки, тогда нужно покрыть ихъ тонкими лучинками крестообразно, чтобы онѣ не поднимались и чтобы сиропъ находился надъ ними, а не подъ ними: иначе онѣ могутъ испортиться.

ЛИМОННАЯ КОРКА.

Ее варить такъ же какъ померанцевую.

АПЕЛЬСИННАЯ КОРКА.

Ее варить такъ же, какъ померанцевую, только не такъ долго вымачивать.

ПОМЕРАНЦЕВЫЙ МАРМЕЛАДЪ.

Такъ какъ корка померанцевъ, есть одно изъ вкуснѣйшихъ вареньевъ, а отъ плодовъ остается середина, то можно употреблять ее слѣдующимъ образомъ: взять сладкихъ мелкихъ яблоковъ вдвое противу померанцевъ, изрѣзать ихъ, налить немного водою и положить къ нимъ померанцы. Потомъ все вмѣстѣ разварить совершенно мягко, протереть сквозь рѣшето и сквозь сито, и сварить въ сахарѣ, употребляя на каждый фунтъ плодовъ по $^7/_8$ фунта мелкаго сахару. Надо, чтобы это варенье было довольно густо.

Если кто захочетъ приготовить мармеладъ для конфектовъ, то можетъ варить его еще гуще, а во всемъ прочемъ поступать какъ съ другими мармеладами.

ЭССЕНЦІЯ ПОМЕРАНЦЕВЫХЪ ЦВѢТОВЪ ВЪ САХАРѢ.

Взять фунтъ померанцевыхъ цвѣтовъ и два фунта мелко-истолченаго рафинада, перемѣшать хорошенько вмѣстѣ и выложивъ, въ бутылку, закупорить и завязать ее пузыремъ. Послѣ пяти сутокъ храненія бутылки въ ледникѣ, переставить ее на пять же сутокъ на печку. Потомъ

процѣдить свареное сквозь сито, вылить сокъ, не выжимая его, въ маленькія баночки, закупорить, засмолить и хранить въ ледникѣ. Оставшіеся цвѣты можно сварить въ сиропѣ, положить въ яблочное варенье или употребить на другое дѣло.

МУФТОВЫЯ ПОСТИЛЫ:

ПОСТИЛА ЯБЛОЧНАЯ.

Взять самыхъ спѣлыхъ и крупныхъ (преимущественно антоновскихъ) яблоковъ, положить ихъ въ муравленый горшокъ, накрыть, и поставить въ жаркую печь — причемъ наблюдать, чтобы они не покраснѣли. Когда они испекутся, вынуть изъ печи, не открывая горшка, дать совершенно остынуть, и протереть сквозь сито. На каждый фунтъ тертыхъ яблоковъ, нуженъ фунтъ мелко-истолченаго, сѣянаго рафинада. Сахаръ слѣдуетъ смѣшать съ яблоками, поставить ихъ на огонь, и разогрѣть, не давая имъ кипѣть. Въ то время, когда яблоки станутъ грѣться, надо взбить два яичныхъ бѣлка въ снѣжную пѣну, крѣпко, и снявъ яблоки съ огня, положить въ нихъ взбитые бѣлки, потомъ взбивать вѣничкомъ яблоки съ сахаромъ и бѣлками, до тѣхъ поръ, пока они совершенно остынутъ и сдѣлаются густы, на подобіе тѣста, и бѣлы какъ снѣгъ. Тогда вѣничекъ вынуть.

Надо постилу разкладывать ложкою, на чистую писчую бумагу (на полулисты, въ полтора пальца толщиною) размазывать ножемъ ровно и совершенно гладко. Послѣ того, поставить въ вольный духъ, въ печь, положить на чистыя доски, а послѣ сутокъ, вынуть изъ печи и посмотрѣть довольно ли постила засохла: если довольно, то оборотить ее на чистую бумагу, коркою къ низу, а бумагой на верхъ, снять съ низу бумагу, помочивъ немного самые края чистою водою, сгладить ножемъ совершенно гладко, разрѣзать вдоль на двѣ части и потомъ рѣзать длинненькими брусочками, ровно, квадратиками. Ножъ надо обтирать, послѣ каждаго разрѣза, мокрымъ полотенцемъ, чтобы постила была совершенно гладка. Кусочки или квадратики всѣ надо класть на ровныя ситы, одинъ подлѣ другаго, коркою къ низу. Потомъ слѣдуетъ поставить ихъ въ легкій воздухъ, въ печь, на ночь, а на слѣдующій день, если постила еще мягка, досушить ее совершенно на ситахъ въ теплой горницѣ, гдѣ бы не проникалъ паръ. Потомъ уже можно уложить ее въ банки и хранить въ тепломъ и сухомъ мѣстѣ.

МИНДАЛЬНАЯ ПОСТИЛА.

Приготовлять точно такимъ же образомъ и изъ тѣхъ же яблоковъ — только на каждый фунтъ яблоковъ брать одинъ золотникъ горь-

каго миндалю. Миндаль надо вычистить мелко, истолочь, прибавляя по немногу воды, чтобы не замаслился, еще развести водою, немного прожать, чисто, сквозь сито и примѣшать миндальное молоко къ яблокамъ, когда они подогрѣются.

РОЗОВАЯ ПОСТИЛА.

Приготовляется точно такъ же, только вмѣсто антоновскихъ слѣуетъ употреблять на нее яблоки Апорто, и когда постила подогрѣется, класть въ нее нѣсколько капель розоваго масла, подкрашивая кашенилью, не до красна.

БАРГАМОТНАЯ ПОСТИЛА.

Приготовляется изъ антоновскихъ яблоковъ съ примѣсью четвертой части баргамотовъ и нѣсколькихъ капель баргамотнаго масла. Изготовлять ее такъ же, какъ и другія.

ОТДѢЛЕНІЕ ШЕСТОЕ.

О конфектахъ разнаго рода и о конфектныхъ украшеніяхъ.

ЧАСТЬ I.

О КОНФЕКТАХЪ, ПРИГОТОВЛЯЕМЫХЪ ПО ПРАВИЛАМЪ КОНДИТЕРСКАГО ИСКУСТВА.

КАРАМЕЛЬ ИЛИ ЛЕДЕНЕЦЪ.

ЛЕДЕНЕЦЪ ЛИМОННЫЙ.

Для приготовленія всѣхъ вообще леденцовъ, необходимо имѣть каменную плиту и длинный ровный ножикъ; плиту и ножъ слѣдуетъ ровно и тонко намазать сливочнымъ или миндальнымъ масломъ. Приступая къ приготовленію леденца, надо налить сахарнаго сиропа въ кованную нелуженную кострюлю, до половины ея, поставить кострюлю въ сильный огонь и кипятить сиропъ, соразмѣрно правилу, указанному въ пятомъ параграфѣ предыдущаго отдѣленія, потомъ намазать водою губку и беспрестанно обтирать ею внутреніе края кострюли, до того мѣста въ ней, гдѣ кипитъ сахаръ; но для того

чтобы сахаръ не кристаллизировался на краяхъ, отчего въ карамелѣ могутъ образоваться куски бѣлаго сахара, съ такими предосторожностями нужно доварить сахаръ, до такой степени густоты, какая опредѣлена въ седьмомъ параграфѣ предъидущаго отдѣленія, снять съ огня, и если его, примѣрно, вскипяченъ одинъ фунтъ, то влить столовую ложку ренскаго уксусу и несколько капель лимоннаго масла. Тогда поставить его на огонь и какъ только запѣнится, вылить на плиту, дать совершенно разойтись и тотчасъ приподнять ножикомъ и вогнуть въ середину края леденечнаго сахара, чтобы образовать отъ него четырехъ-угольную досчечьку: это за тѣмъ, чтобы онъ не расплывался; потомъ его надо ровно накладывать ножикомъ на досчечьку и, накладывая, слегка нажимать; слѣдуетъ также нарѣзывать продольные рубчики, въ палецъ шириною, а потомъ поперечные, шириною въ одинъ вершокъ. По нарѣзаніи, по мѣрѣ такой рѣшеточки, надо дать ему немного остыть, но однакожь такъ, чтобы карамель могъ еще гнуться тогда; подпустить подъ него ножикъ, отдѣлять имъ леденецъ отъ плиты, оборотить досчечьку на другую сторону, остудить сахаръ, обтереть плиту чистымъ полотенцомъ и разламывать леденецъ, тѣмъ мѣстомъ, гдѣ онъ надрѣзанъ, завернуть въ бумажки или не завертывая хранить въ банкахъ, въ сухомъ мѣстѣ.

ЛЕДЕНЕЦЪ ВАНИЛЬНЫЙ.

На два фунта сахара, надо взять маленькую палочьку ванили, нарѣзать ее мелко, налить кипяткомъ, накрыть, дать водѣ настояться ванилью, процѣдить ее сквозь сито, на сахаръ, такъ, чтобы его размочить совершенно и растворить, а въ дальнѣйшемъ поступать такъ, какъ показано выше; положить такъ же и уксусу, но лимоннаго масла класть не должно.

ЛЕДЕНЕЦЪ РОЗОВЫЙ.

Сварить точно также, положивъ нѣсколько капель разведенной кошенели и розоваго масла, вскипѣтить, потомъ налить уксусъ и поступать какъ показано выше.

ЛЕДЕНЕЦЪ КОФЕЙНЫЙ.

Четыре лота молотаго кофею сварить съ полбутылкою воды, процѣдить, вылить на два фунта сахара, и варить такъ же, какъ другіе леденцы; но если онъ станетъ очень подниматься изъ кострюли, то положить въ нее кусочикъ сливочнаго масла, величиною въ большой каленый орѣхъ. Уксусу класть не должно.

ЛЕДЕНЕЦЪ МЯТНЫЙ.

Приготовляется точно также, какъ прочіе леденцы; но только не слѣдуетъ класть въ него

никакихъ другихъ специй, кромѣ нѣсколькихъ капель мятнаго масла, когда сахаръ сварится.

МАЛИННЫЙ ЛЕДЕНЕЦЪ.

Приготовляется точно также какъ лимонный; только по сваренiи, надо влить въ него (сахара) половину чайной чашки малиноваго сиропа и доварить вновь до степени леденца слѣдуетъ еще прибавить немного кашенили, для приданiя ему цвѣта. Уксусу класть не должно.

ГРУДНОЙ ЛЕДЕНЕЦЪ.

Взять въ аптекѣ два лота грудной травы (наборъ травъ, продающихся въ аптекахъ для больныхъ грудью) налить на нее четыре стакана воды, накрыть и дать стоять на горячемъ мѣстѣ, пока выпрѣетъ до половины; тогда прожать ее сквозь салфетку и вылить настой или чай, на два фунта расколотаго на куски сахара; потомъ этотъ настой, и въ ней съ сахаромъ варить и поступать такъ, какъ съ другими леденцами; но если онъ станетъ очень подыматься и плыть изъ кострюли, то положить маленькiй кусочикъ свинаго сала (или чайную ложку этого же сала, разстопленнаго).

ЛЕДЕНЕЦЪ МОНЪ-ПАСЬЕ.

Два фунта росколатаго на куски рафинада, надо полить не много водою, чтобы онъ распустился, сварить его такъ, какъ варится леденецъ, положить чайную ложку уксуса и нѣсколько капелъ баргамотнаго масла, вылитъ на камень, и когда расплывется, насыпать сверху чайную ложку лимонной соли, смѣшанной съ такою же пропорцiею мелкаго сахара. Надо тотчасъ свернуть этотъ леденецъ ножемъ въ кусокъ, чтобы перемѣшать сахаръ съ порошкомъ, когда же онъ немного остынетъ и будетъ походить на тѣсто, тогда слѣдуетъ взять его въ руки не смотря на то, что онъ еще довольно горячь, не остуживая рѣзать ножницами на маленькiе кусочки, которые можно тотчасъ же скатывать кружками или оставлять въ видѣ кусочковъ: во всякомъ случаѣ, нужно торопиться приданiемъ ему желаемой формы, пока не простылъ, потому что простывшiй и превратившiйся въ твердый кусокъ, онъ уже не разрѣжется; когда же онъ разрѣзанъ, то надо остудить его совершенно и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

ЯЧМЕННЫЙ САХАРЪ.

Полфунта очищеннаго свѣжаго ячменя положить на сковороду, поставить въ жаръ печи, чтобы онъ немного поджарился и сдѣлался

темнокоричневаго цвѣта, остудить, смолоть, сварить изъ смолотаго два съ половиною стакана кофею, процѣдить на чисто и вылить на два фунта расколотаго рафинада. Сахаръ надобно доварить до степени леденца. Когда онъ сварится, должно положить въ него чайную ложку ренсковаго уксуса и вылить на камень, изъ носочка кострюли. Надо кострюлю держать близко къ камню и выливать сахаръ длинненькими ленточками. Когда выльются пять или шесть ленточекъ, а первыя изъ нихъ уже остынутъ, тогда надо немедленно одну за другою переворачивать; потомъ взять каждую за конецъ и, не снимая съ камня, крутить въ разныя стороны, чтобы образовать тѣ ленточки, фигурою въ видѣ стружки или локона и продолжать это дѣйствіе, до тѣхъ поръ, пока все свареное количество леденца приметъ принадлежащую ему форму. Еслиже во время верченья, остальное количество сахара остынетъ, то можно подогрѣвать его.

БЛУЬ-ДЕ-ГОМЪ (леденецъ съ аравійской камедью, въ видѣ шариковъ).

Одинъ лотъ аравійской камеди истолочь мелко и разваривъ совершенно въ водѣ, сливать; на камѣдь нужно воды, одну чайную чашку, процѣдить сквозь салфетку, потомъ прибавить въ отваръ столовую ложку воды померанцевыхъ цвѣтовъ и три фунта расколотаго рафинада, варить въ водѣ, пока превратится онъ въ леденецъ, когда же леденецъ будетъ готовъ, вылить въ него камѣдь, подварить еще, положить ложку ренскаго уксуса и вылить въ нарочно для него приготовленные формы, которые предварительно должны быть помазаны миндальнымъ масломъ, остуженный вынуть изъ формъ и употреблять.

ПОСТИЛА ИЗЪ ИСЛАНДСКАГО МОХА.

Она употребляется только по назначеію врачей, не въ видѣ лакомства, но въ видѣ цѣлительниго средства отъ болѣзней. Приготовлять ее надо слѣдующимъ образомъ: купить въ аптекѣ одинъ фунтъ исландскаго моха, облить его порядочнымъ количествомъ кипятка, помѣшать и тотчасъ воду слить съ моха черезъ сито, послѣ того, мохъ положить въ чашку и налить его же холодною водою. На слѣдующій день, воду слить и опять налить мохъ чистою водою, такимъ образомъ поступать семь дней, въ восьмой, воду слить на чисто и мохъ отжать, потомъ положить его въ муравленный горшокъ, налить въ этотъ горшокъ восемь бутылокъ кипятку, закрыть его и поставить въ жарко-истопленную печь, чтобы вода уварилась до половины, тогда можно вынуть и горячій прожать сквозь сал-

фетку. Потомъ на всю пропорцію отвара сварить одинъ фунтъ сахару, какъ показано въ параграфѣ шестомъ, налить на него отваръ и варить, такъ какъ варится яблочное желе, когда же разваренный отваръ будетъ тянуться съ ложки, тогда снять его съ огня и разлить въ банки, хранить его должно въ холодномъ мѣстѣ; а для употребленія, приносить въ комнату заранѣе, чтобы нагрѣть.

ДѢВИЧЬЯ КОЖА.

Растолочь очень мелко, одинъ фунтъ самой лучшей аравійской камѣди, налить на нее кипятку, такъ чтобы камѣдь покрылась, перемѣшать ее въ водѣ хорошенько лопаточкою и поставить въ теплое мѣсто, до слѣдующаго дня. На другой день прибавить еще немного воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ и мѣшать лопаточкою тихоньки, чтобы камѣдь совершенно распустилась, тогда положить въ нее одинъ фунтъ расколотаго рафинада, помѣшивать, поко распустится сахаръ. Послѣ этого, процѣдить этотъ отваръ въ котелъ и поставить его на легкій огонь, мѣшая варящееся въ немъ безпрестанно, чтобы снизу оно не присыхала кодну котла, прежде этого надо еще отдѣлить бѣлки, восьми яицъ, отъ желтковъ и когда отваръ разогрѣется, взбить эти бѣлки въ снѣжную пѣну, примѣшать

АПЕЛЬСИННОЕ ЖЕЛЕ.

Надо стереть на сахаръ цѣдру трехъ апельсиновъ, соскоблить чисто ножемъ, примѣшать къ ней сокъ десяти апельсиновъ и пяти лимоновъ, прибавить стаканъ воды и процѣдить. Послѣ того, три листа чистой бѣлой оберточной бумаги, надо разщипать на маленькіе кусочки и облить ихъ тремя бутылками горячей воды. Потомъ взять салфетку, привязать ее за четыре угла къ ножкамъ стула, поставленнаго вверхъ ножками и, разбить проволочнымъ вѣничкомъ въ водѣ бумагу на подобіе тѣста, разомъ вылить ее на салфетку, подъ низъ которой поставить миску для стока воды. Когда вода до чиста стечетъ, тогда отнять миску прочь, а подъ салфетку подставить другую миску и вылить на салфетку апельсинный сокъ, процѣдить его, смѣшать съ сиропомъ, положить клею сколько нужно для застылости, разлить желе, застудить, и, когда понадобится, подавать на столъ.

ЖЕЛЕ ЛИМОННОЕ.

Приготоялять такъ же, какъ апельсинное.

ЖЕЛЕ МОЗАИКЪ.

Надо поставить форму въ ледъ, наложить на нее кусочковъ ананаса, персиковъ, груши, цѣдрата, вишни, земляники, малины, и залить желеемъ изъ рейнвейна.

СКОРОШНОЕ БЛАНМАНЖЕ.

Надо истереть мелко въ водѣ десять или пятнадцать ядеръ горькаго миндаля и сдѣлать изъ нихъ чайную чашку молока. Молоко разумѣется прожать сквозь салфетку и особо отъ него вскипятить полбутылки густыхъ сливокъ. Сливки надо влить въ миндальное молоко. Къ молоку прибавить рюмку воды померанцовыхъ цвѣтовъ и три четверти стакана рафинаднаго сиропа и клею. Если же бланманже будетъ не довольно густо и сладко, то прибавить клея и сахара еще: во всемъ же прочемъ поступать какъ съ другими желе.

ПОСТНОЕ БЛАНМАНЖЕ.

Облить кипяткомъ полфунта сладкаго миндаля и одинъ лотъ горькаго, дать немного постоять, слить съ миндаля горячую воду, вычистить его, переложить въ холодную воду, истереть мелко съ водою и развести на молоко съ бутылкою воды. Потомъ прожать молоко сквозь салфетку и прибавить въ него цѣдру одного лимона, стертаго на сахарѣ. Сверхъ этого, въ постное бланманже кладется дессертная ложка ванильнаго порошка, и маленькой стаканъ сиропа изъ розовой воды. Далѣе оно приготовляется какъ другія.

КРЕМЪ-ЖЕЛЕ СЪ ФЛЕРЪ-Д'ОРАНЖЪ.

Нужно сварить по вышесказаннымъ рецептамъ восьмую долю фунта осетроваго келя какъ онъ всегда варится для желе, процѣдить его, и влить въ него большую рюмку воды померанцевыхъ цвѣтова и полстакана (большаго) сахарнаго сиропа. Особо отъ этого взбить одну бутылку самыхъ густыхъ сливокъ въ крѣпкую снѣжную пѣну, выложить взбитыя сливки въ клей, разбить ихъ вѣничкомъ хорошенько, вылить въ форму, поставить въ ледъ или на снѣгъ, и, когда застынетъ, вынимать какъ другія желе.

КРЕМЪ-ЖЕЛЕ СЪ ВАНИЛЬЮ.

Приготовлять такъ же и въ той же пропорціи снадобьевъ; но вмѣсто воды померанцевыхъ цвѣтовъ класть столовую ложку ванильнаго порошка.

КРЕМЪ ЖЕЛЕ ИЗЪ МАРАСКИНА.

Приготовлять также какъ желе Флеръ-д'оранжъ, только прибавя большую рюмку мараскины.

КРЕМЪ НА ВАЗѢ ИЛИ КОМПОТНИКѢ (лимонный).

Надо смѣшать двадцать яичныхъ желтковъ съ одною ложкою крупичетой муки и пятнад-

цатью ложками мелкаго рафинада, прибавить цѣдру двухъ лимоновъ натертую на сахаръ, сокъ четырехъ лимоновъ, все это хорошенько смѣшать, влить полторы бутылки бѣлаго вина и опять все вмѣстѣ збивать вѣничкомъ, на огнѣ чтобъ было довольно горячо но не кипѣло. Когда варящаяся сдѣлается бѣло и густо, тогда снять его съ огня неперестявая взбивать до тѣхъ поръ, пока нѣсколько остынетъ. Послѣ того взбить четыре яичные бѣлка въ снѣжную пѣну, примѣшать ихъ лопаточкою въ кремъ и выложить его на компотникъ, украсивъ сверху фруктами, желеемъ и бисквитами. Остуженное въ холодномъ мѣстѣ подавать къ столу.

ПОМЕРАНЦЕВЫЙ КРЕМЪ.

Приготовлять такъ же, только вмѣсто четырехъ лимоновъ нужно употреблять померанцы и цѣдру изъ одного померанца.

АПЕЛЬСИННЫЙ КРЕМЪ.

Приготовлять точно такъ же, какъ лимонный, съ тою же пропорціею припасовъ.

КОФЕЙНЫЙ КРЕМЪ.

Надо сварить въ полубутылкѣ воды четыре лота кофею, прибавя къ этому бутылку французскаго вина, сахару и яичныхъ желтковъ, и поступать какъ съ прочими кремами.

КРЕМЪ СЪ ВАНИЛЬЮ.

Приготовлять такъ же какъ лимонный; но вмѣто лимоновъ положить двѣ столовыя ложки ванильнаго порошка.

КРЕМЪ СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Приготовлять такъ же какъ другіе, но прибавить одну бутылку съ четвертью французскаго вина, четверть бутылки мараскина и сокъ изъ четырехъ лимоновъ.

МАЛИННЫЙ КРЕМЪ.

Надо протереть сквозь сито пять фунтовъ малины, прибавить одну бутылку медока, двадцать яичныхъ желтковъ, двадцать ложекъ сахара, взбить, смѣшать, выпустить въ эту смѣсь еще четыре яичные бѣлка и изготовлять малинный кремъ, такъ же, какъ другіе кремы.

КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМЪ.

Приготовлять такъ же, какъ малинный, съ тою же пропорціею припасовъ.

БАРБАРИСОВЫЙ КРЕМЪ.

Надобно разварить въ небольшомъ количествѣ воды пять фунтовъ барбариса и потомъ приготовлять изъ него кремъ, такъ же, какъ приготовляется малиновый.

КРЕМЪ-БРЮЛЕ.

Должно смѣшать фунтъ съ четвертью мелкаго сахара съ восемью цѣльными яицами и прибавя потомъ еще четверть фунта мелкаго сахара, сжечь на сковородкѣ, развести молокомъ, взбивать на огнѣ, и когда будетъ взбито, какъ другіе кремы, примѣшать четыре крѣпко взбитые яичные бѣлка, выложить на компотникъ и украшать, какъ другіе кремы.

МАРАСКИННЫЙ КРЕМЪ.

Приготовлять точно такимъ образомъ, какъ кремъ-брюле.

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМЪ.

Приготовлять такъ же, но только вмѣсто жженаго сахара положить двѣ столовыя ложки ванильнаго порошка.

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМЪ

Слѣдуетъ обдать кипяткомъ восьмую долю фунта вычищеннаго сладкаго и немного горькаго миндаля, растереть его мелко съ молокомъ, примѣшать полтора фунта сахара, десять цѣльныхъ яицъ и двѣ бутылки густыхъ сливокъ, процѣдить все это сквозь сито, растереть ложкою, збить на огнѣ и примѣшать четыре взбитые бѣлка.

ФИСТАШКОВЫЙ КРЕМЪ.

Приготовлять такъ же, какъ миндальный.

ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТЪ.

Очистите десять крымскихъ яблоковъ, разрѣжте каждое изъ нихъ на четыре части, а если яблоки крупны, то на шесть частей; вырѣжте изъ нихъ сѣмячьки, налейте на яблоки немного воды, столько, чтобы они свободно въ ней плавали, положите еще небольшую палочьку корицы и немного тертаго мускатнаго орѣха, проварите все это вмѣстѣ, чтобы яблоки были довольно мягки, потомъ налейте ихъ сиропомъ, чтобы они пропитались имъ и выньте осторожно ихъ изъ воды на тарелку. А въ воду, оставшуюся отъ яблоковъ, положите три четверти стакана мелкаго сахара, опять варите все это вмѣстѣ, и, когда сиропъ будетъ тянуться съ ложки, положите яблоки на компотникъ кругомъ, одинъ ломтикъ подлѣ другаго, облейте яблоки желеемъ, выньте корицу, остудите и подавайте на столъ готовый яблочный компотъ.

КОМПОТЪ ИЗЪ ГРУШЪ.

Десять грушъ, Дю-шессъ, очистите, разрѣжте, выньте изъ нихъ сѣмячьки, сварите въ водѣ, и когда онѣ будутъ довольно мягки, выньте изъ воды, положите въ сахарный сиропъ, про-

кипятите, остудите, выложите груши на компотникъ, въ сахаръ, прибавьте яблочнаго сока, вдвое противу сока грушъ и варите опять. Когда сиропъ станетъ тянуться съ ложки, облейте желеемъ грушу, остудите и подавайте на столъ.

СБОРНЫЙ КОМПОТЪ.

Возьмите свареныхъ въ сахарѣ четыре половинки персиковъ, четыре половинки грушъ, четыре половинки баргамотовъ, четыре половинки яблоковъ (коробовки) два свѣжихъ апельсина, очищенныхъ, разнятыхъ на дольки, безъ сѣмянъ; нѣсколько ломотковъ ананаса, четверть фунта варенья земляничнаго, четверть фунта варенья малиннаго и столько же вишенъ, немного дынной корки, четверть фунта очищенныхъ фисташекъ, положите все это въ сиропъ, потомъ выложите на компотникъ въ симитрическомъ видѣ, умѣстивъ въ серединѣ цѣлый ананасъ или вареный померанецъ, украсьте это вареною въ сахарѣ фисташкою, и потомъ, взявъ расколотого рафинада и два фунта густаго яблочнаго сока, сварите изъ этого густое желе, (надо чтобы оно тянулось съ ложки) влейте въ него полстакана мораскина, размѣшайте, и облейте имъ компотъ, — остудите и подавайте на столъ.

ДОМАШНІЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ КОМПОТЪ.

Для этого компота нужно полфунта французскаго чернослива, четверть фунта синяго изюма (сѣмячки изъ изюма и косточки изъ чернослива вынимаются) четверть фунта коринки, небольшую палочку корицы, немного протертаго сквозь терку мускатнаго орѣха, три ядра кордамона и пять крымскихъ яблоковъ. Яблоки надо вычистить и вынуть изъ нихъ середину. Все это надо сварить вмѣстѣ, въ небольшомъ каличествѣ воды, чтобы плоды были мягки; а когда они уварятся, то положить на нихъ полфунта сахара и опять немного прокипятить. Послѣ этого, слѣдуетъ свареное остудить. Когда же оно будетъ остуживаться, и спечь три большія яблока (опорто, титовскія, или антоновскія) протереть ихъ сквозь сито и смѣшать съ фунтомъ мелкаго сахара. Потомъ надо отдѣлить отъ желтковъ десять яичныхъ бѣлковъ, взбить ихъ въ снѣжную пѣну крѣпко и смѣшать слегка съ яблоками, а свареные прежде фрукты выложить на блюдо. Не прежде какъ тогда, когда подано будетъ на столъ жаркое, должно обмазать бѣлками съ яблоками фрукты на блюдѣ, обсыпать ихъ слегка изъ ситечка сахаромъ и поставить въ духовую печь, для приданія имъ цвѣта, и уже послѣ этого подавать на столъ. Можно украшать этотъ компотъ желеемъ и ягодами.

МАСЕДУАНЪ.

Въ зимнее время маседуанъ приготовляется изъ вареныхъ, а въ лѣтнее изъ сырыхъ фруктовъ. Надо нарѣзать айвы, грушъ, баргамотовъ, дынной корки, цѣдрата, персиковъ, ананасовъ, абрикосовъ и апельсиновъ, всего въ равномъ количествѣ, величиною каждый изъ плодовъ въ большой каленый орѣхъ, и положить все вмѣстѣ въ миску, въ которую влить полбутылки мараскина и полбутылки рафинаднаго сиропа. Потомъ, прибавить къ этому испанскихъ вишень, малины, земляники, нѣсколько чищенныхъ фисташекъ и чищенаго винограда (сѣмячки изъ него должно вынуть). На приготовленный такимъ образомъ маседуанъ, надо вылить потомъ желе, свареное изъ одного фунта расколотаго рафинада, съ двумя фунтами густаго яблочнаго сока. Тотчасъ послѣ этого, надо разложить маседуанъ въ хрустальные кружечки, не дополна; а когда понадобится его подавать, тогда положить на каждую находящуюся въ кружечкахъ часть маседуана, небольшой кусокъ ананаснаго или земляничнаго мороженаго.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ КРАМОЛАДЪ.

Надо протереть сквозь сито три фунта ананасной земляники, прибавить въ нее полтора фунта сахара рафинада и одну бутылку рейнвейна размѣшать, для того, чтобъ сахаръ распустился, и вылить въ форму, которую приготовить такъ, какъ для мороженаго. Не закрывая формы, а держа въ ней лопаточку, надо потомъ вертѣть его въ формѣ и края формы оскабливать лопаточкою, чтобы очистить ихъ отъ того, что примерзнетъ. Когда крамоладъ будетъ подобенъ снѣгу съ водою и довольно жидокъ, тогда слѣдуетъ разливать его въ кружечки или бакалы и подавать передъ дессертомъ.

МАЛИННЫЙ КРАМОЛАДЪ.

Приготовлять такъ же, какъ земляничный, подкрашивая немного кашенилью.

АПЕЛЬСИННЫЙ КРАМОЛАДЪ.

Приготовляется точно такъ же, какъ первые.

ОТДѢЛЕНІЕ ДЕВЯТОЕ.

О разныхъ экстрактахъ, горячихъ и холодныхъ напиткахъ и водахъ.

ПУНШЕВОЙ ЭКСТРАКТЪ.

Нужно двѣ бутылки арака или рома, полтора фунта рафинада и шесть лимоновъ. Рафинадъ

надобно облить полубутылкою кипятка и мѣшать. Когда онъ разойдется, поставить его на огонь и доварить, пока будетъ тянуться съ ложки. Тогда влить въ него сокъ шести лимоновъ, положить цѣдру одного лимона и аракъ или ромъ перемѣшать хорошенько, процѣдить сквозь салфетку, остудить и разлить въ бутылки.

Когда понадобится подавать пуншъ, тогда надо налить экстрактъ въ стаканъ, немного менѣе половины стакана, развести кипяткомъ и прибавить маленькій ломтикъ лимона.

ЭКСТРАКТЪ ГРОКА.

Надо облить двумя стаканами кипятка четверть лота цвѣточнаго чая, дать кипятку настояться чаемъ, сцѣдить его, облить имъ полтора фунта расколотаго рафинада и разварить такъ, чтобы сахаръ распустился: тогда влить въ него двѣ бутылки арака, перемѣшать, остудить и разлить въ бутылки.

При употребленіи надо брать одну долю этого экстракта и двѣ доли кипяченой воды.

ЯИЧНЫЙ ПУНШЪ (гопель-попель).

Нужно двѣ бутылки вейндеграфа или сотерна, двѣ бутылки воды, сокъ изъ шести лимоновъ, сахаръ съ цѣдрою одного лимона, восемь яицъ цѣльныхъ, и восемь желтковъ яичныхъ

и полтора фунта мелко-истолченаго сахара. Все это, перемѣшанное вмѣстѣ должно збивать на слабомъ огнѣ, до тѣхъ поръ, пока сдѣлается оно горячо и густо. Тогда надо снять съ огня это вино, соединенное съ сахаромъ, влить въ него одну бутылку рома или арака и подавать въ маленькихъ стаканахъ.

АНГЛІЙСКІЙ ПУНШЪ.

Натереть на сахаръ цѣдру одного лимона. (Сахара рафинада нужно на это одинъ фунтъ.) Выжать изъ трехъ лимоновъ сокъ и процѣдить сквозь салфетку. Взять двѣ съ половиною бутылки кипятка. Распустить сахаръ въ кипяткѣ, влить въ него три четверти бутылки рома, три же четверти бутылки французской водки и лимонный сокъ. Разогрѣть на горячей плитѣ изготовленный такимъ образомъ пуншъ, пока онъ станетъ горячимъ, и подавать его.

АНГЛІЙСКІЙ ПУНШЪ, (иначе приготовляемый).

Натереть на полтора фунта расколотаго рафинада цѣдру двухъ лимоновъ. На три бутылки кипятка налить сокъ изъ пяти лимоновъ. Взять полторы бутылки рома, одну бутылку рейнвейна и бутылку бургонскаго вина. Все это вмѣстѣ разогрѣть на плитѣ — и выйдетъ англійскій пуншъ.

ПУНШЪ НЕГОСЪ ДЛЯ ДАМЪ.

Взять одну бутылку бѣлаго, одну бутылку краснаго вина и одну же бутылку воды. Натереть на сахаръ цѣдру одного лимона. Приготовить одну палочку корицы и еще два фунта расколотаго рафинада. Все это вскипятить вмѣстѣ, прибавя еще полбутылки барбариснаго сиропа и полбутылки рома или арака.

ХОЛОДНЫЙ ПУНШЪ.

На два фунта сахара натереть цѣдру одного лимона и одного померанца; расколоть сахаръ на куски; положить его въ миску; выжать на него сокъ шести лимоновъ и четырехъ апельсиновъ; налить три бутылки рейнвейна и одну бутылку арака; мѣшать, пока сахаръ разойдется; потомъ разлить въ стаканы и подавать.

ПУНШЪ НА ШАМПАНСКОМЪ.

Натереть на полтора фунта расколатаго рафинада цѣдру одного лимона, положить сахаръ въ миску и прибавить въ него сокъ пяти лимоновъ, двѣ бутылки шампанскаго и полбутылки арака.

ПУНШЪ РОЙЯЛЬ.

Положить въ миску два фунта расколотаго

сахара и натертую на сахаръ же цѣдру одного померанца, и налить на него столько воды, чтобы онъ распустился. Выжать въ ту же миску сокъ изъ шести лимоновъ, процѣдить распустившійся сахаръ сквозь салфетку, налить въ него одну бутылку шампанскаго, одну бутылку бургонскаго, одну бутылку ренвейна, восьмую долю бутылки мараскина и одну бутылку арака. Все это вмѣстѣ смѣшать, разлить въ стаканы и подавать.

КАРДИНАЛЪ ИЗЪ АНАНАСОВЪ.

Ананасный кардиналъ составляется изъ двухъ бутылокъ рейнвейна, полубутылки ананаснаго сиропа, и половины ананаса, сыраго или сваренаго въ сахарѣ и разрѣзаннаго на ломтики.

КАРДИНАЛЪ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ.

Сначала надобно стеретъ на одинъ фунтъ рафинада цѣдру двухъ апельсиновъ, потомъ расколоть сахаръ на кусочки и вылить на него четыре бутылки сотерна и сокъ изъ четырехъ апельсиновъ. Это слѣдуетъ процѣдить сквозь салфетку и дождаться, чтобы сахаръ совершенно распустился.

ПОМЕРАНЦЕВЫЙ КАРДИНАЛЪ.

Надобно срѣзать корку зеленаго померанца, положить ее въ миску и облить двумя бутылками вейндеграфа. На это положить полфунта рафинада, мѣшать, чтобы сахаръ распустился, процѣдить и разливать въ стаканы.

БИШОФЪ.

На двѣ бутылки медока нужны — одинъ большой зеленый, а за неимѣніемъ зеленаго, хотя оранжевый померанецъ и три четверти фунта сахара. Приготовлять же изъ этого бишофъ, точно такъ, какъ померанцевый кардиналъ.

ГЛЮ-ВЕЙНЪ.

На три бутылки краснаго вина нужны цѣдра одного лимона и одного померанца, четверть лота гвоздики, поллота корицы (въ палочкахъ) три четверти фунта сахара и половина мускатнаго орѣха, стертаго на теркѣ. Все это вмѣстѣ разогрѣть на огнѣ, чтобы вскипѣло, снять съ огня, процѣдить сквозь салфетку и подавать. Если вино покажется не довольно сладко, то прибавить въ него сахара.

ЖЖЕНКА.

Нужны: три бутылки крѣпкаго французскаго вина, цѣдра одного лимона (тонко срѣзанная ножемъ) поллота корицы, одинъ мускатный орѣхъ (крупно истолченый) и три четверти фунта сахара. Все это должно разогрѣть вмѣстѣ, чтобы закипѣло и, процѣдить сквозь салфетку, въ миску, на края которой надо положить три или четыре серебряные прута толстой проволоки. Потомъ положить на прутья четверть фунта расколотаго сахара, пропитаннаго аракомъ, тотчасъ же зажечь бумагой, и оставить горѣть, пока пламя само собою погаснетъ. Послѣ этого не останется ничего болѣе какъ жженку размѣшать и разлить въ стаканы или рюмки.

Можно приготовлять ее даже безъ арака, изъ одного крѣпкаго французскаго вина.

ВИШНЕВКА.

Надо взять восьмую долю четверика кислыхъ вишень, очистить отъ ягодъ стебельки, перемыть вишни и истолочь ихъ вмѣстѣ съ косточками въ ступкѣ. Потомъ положить ихъ въ полу-анкоръ и прибавить къ нимъ два лота гвоздики и четыре лота корицы и потомъ налить до-полна медокомъ, закупорить, поставить въ ледъ на восемь дней, сливать отстоявшееся сверху, цѣдить сквозь мѣшокъ, а напослѣдокъ процѣдить и все, развести сахарнымъ сиропомъ, разлить въ бутылки и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

БАВАРЪ-ВАССЕРЪ.

Натереть на сахаръ цѣдру одного лимона и цѣдру одного померанца, соскоблить ее, взять сокъ изъ двухъ лимоновъ, двѣ бутылки воды, полторы бутылки медока (медокъ Сенжульенъ) фунтъ сахара, разогрѣть, чтобы все это вскипѣло, процѣдить сквозь салфетку, разлить въ стаканы или рюмки и подавать.

БАВАРУАЗЪ.

Положить травы капиляръ въ чайникъ, облить ее кипяткомъ, какъ чай, настоять кипятокъ травою, взять столовую ложку этого настоя, столовую же ложку густаго сахарнаго сиропа, половину чайной ложки воды померанцсвыхъ цвѣтовъ, три четверти стакана молока, вскипятить его, вылить въ настой и употреблять его вмѣсто чая съ бисквитами, поутру и вечеромъ.

ПОСТНЫЙ ШОКОЛАДЪ НА ВОДѢ.

Расколоть на куски полфунта шоколада, налить на него шесть чашекъ кипятку, мѣшать пока распустится, прокипятить еще разъ, взбить вѣничкомъ въ пѣну, разлить въ чашки и подавать.

ШОКОЛАДЪ СЪ МОЛОКОМЪ.

Вскипятить десять чашекъ цѣльнаго молока, положить въ него полфунта расколотаго шоколада, и мѣшать, чтобы шоколадъ въ молокѣ распустился. Когда разойдется онъ, то прибавить два яичныхъ желтка, смѣшанныхъ въ стаканѣ съ двумя столовыми ложками мелкаго сахара и однoю ложкою ванильнаго порошка. Послѣ этого взбить на шоколадѣ вѣничкомъ пѣну, разлить его въ чашки и подавать.

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЯ ПИТЬЯ.

Прохладительныя питья подаются на вечерахъ между дессертами, съ конфектами, шоколадомъ и прочими принадлежностями дессертныхъ столовъ. Объ употребленіи ихъ будетъ сказано ниже.

ПИТЬЕ ИЗЪ МОРОШКИ.

Изготовляется въ лѣтнее время изъ свѣжей, а въ зимнее изъ моченой морошки. Надо взять пять фунтовъ морошки, протереть сквозь сито, такъ, чтобы сѣмячки оставались въ ней, прибавить три пивныхъ стакана сахарнаго сиропа, полстакана лимоннаго сока, двѣ столовыя ложки воды померанцевыхъ цвѣтовъ, десять стакановъ простой холодной воды, размѣшать все это вмѣстѣ, и если окажется слишкомъ сладкимъ, прибавить еще холодной воды, процѣдить и подавать въ стаканахъ.

БАРБАРИСНОЕ ПИТЬЕ.

Разварить до мягка въ большомъ количествѣ воды пять фунтовъ барбариса (нужно еще полпалочки ванили) прожать сквозь салфетку, прибавить три стакана сахарнаго сиропа и немного кашенили, для цвѣта; потомъ процѣдить и разводить это питье водою, въ такой мѣрѣ, какъ кому угодно.

АПЕЛЬСИННОЕ ПИТЬЕ.

Надо разрѣзать десятокъ апельсиновъ и выжать изъ нихъ сокъ. Но прежде этого, натереть на три фунта сахара цѣдру съ четырехъ апельсиновъ, мелко расколоть сахаръ, сотря съ него цѣдру и смѣшать съ апельсиннымъ сокомъ, прибавя еще сокъ изъ четырехъ лимоновъ. Разводить это питье водою, разумѣется, прежде процѣженное, въ той мѣрѣ какъ кому угодно— по вкусу и желанію каждаго. Это разливается въ графины, до времени употребленія его на вечерахъ.

ПИТЬЕ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

Надо протереть сквозь сито пять фунтовъ клюквы, и смѣшавъ клюквенный, сокъ съ одинаковымъ съ нимъ количествомъ воды, положить въ него разрѣзанную палочку ванили и два яичныхъ бѣлка. Все это вскипятить на огнѣ,

вылить на салфетку, процѣдить, чтобы было прозрачно, развести сахарнымъ сиропомъ съ водою и употреблять какъ другія питья.

МИНДАЛЬНОЕ ПИТЬЕ.

Надо сначала обдать кипяткомъ семь восьмыхъ долей фунта сладкаго и восьмушку горькаго миндаля, вычистить миндаль, переложить его въ холодную воду, слить воду на сито и тереть миндаль въ каменной ступкѣ, все прибавляя въ него по немногу воды. Потомъ налить въ миндаль полстакана воды померанцевыхъ цвѣтовъ, и когда онъ сотрется мелко на мелко, развести тремя бутылками воды, прожать до суха сквозь салфетку, развести сахарнымъ сиропомъ, и, въ нужномъ случаѣ, еще водою, смотря по вкусу каждаго.

ФИСТАШКОВОЕ ПИТЬЕ.

Надо облить кипяткомъ одинъ фунтъ фисташекъ, вычистить ихъ, истереть, и, прибавя столовую ложку ванильнаго порошка, приуготовлять такъ, какъ миндальное питье.

КОКОСОВОЕ ПИТЬЕ.

Ядро кокосоваго орѣха отдѣлить отъ молока, истереть, и далѣе приготовлять изъ него питье такъ же какъ изъ миндаля.

ВЫМОРОЗКИ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

Три четверика клюквы надо положить въ ушатъ или кадочку, налить чистою водою, перемѣшать такъ, чтобы соръ всплылъ на поверхность воды, счистить соръ, выложить клюкву въ ситы, спустить съ нея воду, истереть клюкву въ большой ступкѣ или протереть ее ложкою сквозь рѣшето, выложить въ анкаръ (если онъ будетъ не полонъ, то долить его кипяткомъ) закупорить анкорокъ и выставить на морозъ, чтобы клюква въ немъ замерзла въ одинъ кусокъ; когда это сдѣлается, тогда надо снять съ одной стороны анкерка обручи, вынуть изъ него донышко и сверлить замерзлую клюкву щупомъ, до тѣхъ поръ, пока потечетъ изъ нея чистый сокъ. Этотъ сокъ, спущенный въ большую плошку, слѣдуетъ уже разлить въ бутылки и хранить для употребленія съ чаемъ и вмѣсто питья.

ВОДА ЧОРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Полтора пуда чорной смородины надо вычистить, перемыть, всыпать въ шестиведерный боченокъ, и, вскипятя шесть ведеръ воды, остудить ее до степени теплоты парнаго молока, вылить на смородину, закупорить боченокъ, замазать втулку глиной и поставить въ ледъ на

тридцать дней. По истеченіи этого времени, воду изъ боченка надо слить, подсластить сахарнымъ сиропомъ, разлить въ бутылки и хранить на ледникѣ.

ВОДА КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

Приготовлять такъ же какъ воду изъ черной смородины.

БАРБАРИСНАЯ ВОДА.

Приготовляется такъ же.

ИНБИРНАЯ ВОДА.

Вскипятить ведро воды, положить въ нее фунтъ разрѣзаннаго инбиря, прокипятить вмѣстѣ и дать простоять вскипяченому инбирю двадцать четыре часа. Послѣ этого, сцѣдить съ инбиря воду, положить въ нее пять фунтовъ сахара, прокипятить, снять пѣну, остудить до теплоты парнаго молока, вылить въ полуанкарокъ и прибавить четыре бутылки бѣлаго вина, и стаканъ французской водки. Потомъ, на другой день. положить въ боченокъ два фунта изюма и шесть золотниковъ осетроваго клея, разщипаннаго мелко и развареннаго въ водѣ. Потомъ закупорить боченокъ, замазать втулку, поставить его въ ледъ и обложивъ кругомъ льдомъ, оставить на льду двянадцать сутокъ. Послѣ этаго, воду осторож-

но слить, процѣдить ее, разлить въ бутылки изъ подъ шампнаскаго вина, закупорить ихъ, завязать бичевкой и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

ФІЯЛКОВАЯ ВОДА.

Фіялковую воду можно приготовлять такъ же какъ инбирную; но по наполненіи ею боченка, прибавить въ него четверть фунта свѣжихъ зеленыхъ мятныхъ листьевъ, которые растолочь въ ступкѣ въ водѣ или въ бѣломъ винѣ.

ПОМЕРАНЦОВАЯ ВОДА.

Надо на одно ведро кипятка двадцать мелко изрѣзанныхъ померанцевъ, четверть фунта изюму, одинъ стаканъ дрожжей одну бутылку французской водки, двѣ бутылки бѣлаго вина и шесть золотниковъ осетроваго клея. Приготовлять померанцевую воду такъ же какъ инбирную.

АПЕЛЬСИННАЯ ВОДА.

Приготовляется такъ же какъ померанцевая.

ЛИМОННАЯ ВОДА.

Приготовлять такъ же какъ померанцовую.

БАРГАМОТНАЯ ВОДА.

Приготовляется такъ же какъ померанцовая.

ОТДѢЛЕНІЕ ДЕСЯТОЕ.

Медовыя домашніе постилы и другіе изготовленія.

ЯБЛОЧНАЯ ПОСТИЛА.

Нужно четверикъ кислыхъ яблоковъ разложить въ протевни, накрыть сырыми полотенцами и поставить въ печь, чтобы яблоки испеклись очень мягко. Потомъ надо протереть ихъ сквозь сито и смѣшать съ старымъ бѣлымъ медомъ, котораго влить въ половинной пропорціи противу тертыхъ яблоковъ. Медъ съ яблоками надо збивать, такъ, чтобы тѣсто сдѣлалось густо и бѣло. Когда оно будетъ збито, то выложить его въ деревянные ящики, нарочно для того приготовленные и обложенные бумагою. вымазанною медомъ. Въ такомъ видѣ это тѣсто слѣдуетъ поставить на ночь въ печь, въ вольный жаръ; а въ слѣдующій день налить въ ящики второй слой тѣста и поступать такъ три или четыре раза, отъ чего образуется это тѣсто или постила и получитъ три или четыре слоя; послѣ этого накрыть постилу сверху бумагою, заколотить доскою и хранить до употребленія въ сухомъ мѣстѣ.

БРУСНИЧНАЯ ПОСТИЛА.

Три четверти четверика неочень мелкой брусники надо положить въ горшки, накрыть капустными листами и поставить въ печь, чтобы пропарилась до мягка. Потомъ испечь четверть четверика яблоковъ, какъ яблоки такъ и бруснику протереть, прибавить къ нимъ четверть фунта мелко-истолченой корицы и половинную долю противъ брусники и яблоковъ бѣлаго или краснаго меда и раскладывать, какъ другія постилы, въ ящики, сбивая напередъ тѣсто.

КЛЮКВЕННАЯ ПОСТИЛА.

Приготовляется такъ же какъ брусничная; но берется полчетверика клюквы и четыре столовыхъ ложки ванильнаго порошка. Вмѣсто ванили можно употреблять и другіе духи.

ПОСТИЛА ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Приготовлять такъ же какъ брусничную; но изъ одной только смородины, безъ яблоковъ.

ПОСТИЛА ИЗЪ ЧЕРНИКИ.

Приготовлять такъ же какъ брусничную. Надо полчетверика кислыхъ яблоковъ. Медъ употребляется въ той же пропорціи какъ на другія постилы.

ПОСТИЛА ИЗЪ ГОЛУБИКИ (гонобоба).

Приготовлять такъ же какъ черничную

РЯБИННАЯ ПОСТИЛА.

Приготовлять какъ черничную; но рябину парить какъ бруснику.

Всѣ такія постилы можно приготовлять и съ ягодами. При изготовленіи ихъ, то есть постилъ, надо накладывать на нихъ ягоды, сваренныя въ сахарѣ — черную смородину, малину, полевую землянику, отдѣляя отъ нихъ черезъ сито сиропъ на чисто.

КАКЪ ВАРИТЬ БРУСНИКУ.

Надобно перебрать четверикъ брусники и налить ее водою, очистить съ нее соръ, когда онъ поднимется на воду, выложить ягоды въ ситы и спустить съ нихъ воду. Потомъ взять четверть четверика яблоковъ (рѣпки или крыжапеля) очистить ихъ, разрѣзать на доли, вынуть изъ нихъ середину, положить въ бруснику и прибавить пятьнадцать фунтовъ сахара или бѣлаго меда, одинъ лотъ толченой корицы и цѣдру трехъ лимоновъ и трехъ апельсиновъ, обтертыхъ теркою и прокипятить (надо чтобы яблоки стали совершенно мягки) а, кипятя, постоянно размѣшивать. Когда же это прокипятится, выло-

жить въ муравленые горшки, или банки, и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

КАКЪ МОЧИТЬ БРУСНИКУ.

Отобрать и перемыть бруснику какъ показано выше и полчетверика яблоковъ (коробовки), всыпать въ боченокъ. Потомъ вскипятить воды съ десятою долею сока черной смородины, прибавить въ нее цѣдру трехъ лимоновъ и трехъ померанцевъ, корицы и кардамону, остудить, чтобы было какъ парное молоко, налить на бруснику, закупорить, замазать втулку боченка глиною и поставить на ледъ. Моченая брусника употребляется не ранѣе какъ черезъ мѣсяцъ послѣ изготовленія, а сокъ ея подслащивается и употребляется въ питье.

КАКЪ МОЧИТЬ ЯБЛОКИ.

Взять какое угодно количество (Антоновскихъ) яблоковъ, пересмотрѣть, чтобы не было между ними испорченныхъ, уложить ихъ въ кадочку, на дно которой настлать соломы, покрыть яблоки сверху плотно соломою и на солому положить еще рядъ яблоковъ, и такъ далѣе, уложить всѣ яблоки, покрывая каждый рядъ ихъ соломою. Положивъ же послѣдній рядъ яблоковъ и обложивъ его соломою, накрыть солому деревяннымъ кружкомъ и наложить на нею неболʼьшой камень. Послѣ этого, яблоки надо налить слѣдующимъ растворомъ: взять четверикъ ржанной муки и полчетверика мелкаго солода, растворить ихъ густо холодною водою, постатить на печь, чтобы тѣсто закисло, а когда закиснетъ, развести кипяткомъ, на подобіе кваса, остудить и вылить его на яблоки. Потомъ поставить боченокъ съ яблоками въ ледникъ и употреблять яблоки черезъ мѣсяцъ послѣ изготовленія ихъ, обмывая ихъ каждый разъ холодною водою.

КАКЪ МОЧЕНЫЯ ЯБЛОКИ ВАРИТЬ ВЪ САХАРѢ.

Когда яблоки совершенно пропитаются сокомъ, то надо очистить ихъ, положить въ холодную воду, перемѣнять ее по два раза въ день, трое сутокъ, и поставить яблоки въ чистой водѣ на огонь, чтобы вскипятить. Когда они станутъ такъ мягки, что можно будетъ прокалывать ихъ соломинкою, то вынуть ихъ изъ кипятка и положить въ холодную воду. На слѣдующій день, вынувъ изъ воды, положить ихъ на ситы, спустить съ нихъ воду и переложить осторожно въ банки или горшки. Потомъ налить густымъ сахарнымъ сиропомъ, сваренным какъ показано въ § 1, остудить, и оставить яблоки на два дня въ сиропѣ. По истеченіи двухъ сутокъ, слить съ нихъ сиропъ,

прибавить въ него сахара; еще разъ прокипятить, процѣдить сквозь фланелевый мѣшокъ и опять положить въ него яблоки, опять прокипятить, снять съ огня, остудить и уже тогда выкладывать яблоки въ банки, въ сиропъ. Если сиропъ сдѣлается жидокъ, то прибавить еще сахару, прокипятить его и вылить на яблоки. Банки надобно завязать и хранить въ сухомъ холодномъ мѣстѣ.

Эти яблоки можно употреблять на компоты, маседуаны, конфекты, пирожныя, и подавать между дессертомъ, прибавляя въ нихъ воды померанцевыхъ цвѣтовъ или мараскина. Приготовленныя такимъ образомъ яблоки показаннаго сорта имѣютъ пріятный зеленоватый видъ и бываютъ совершенно прозрачны.

МОЧЕНЫЯ ЯБЛОКИ, ВЫСУШЕННЫЯ ВЪ САХАРѢ.

Когда моченыя яблоки будутъ, какъ выше показано сварены, то должно вынуть ихъ изъ сиропа на сито, дать сиропу съ нихъ стечь, поставить ихъ на нѣсколько минутъ въ вольный жаръ въ печку, особо отъ сего замѣсить густо просѣянный сквозь шелковое сито мелкій сахаръ. Тогда это тѣсто поставить на огонь и когда оно разойдется, положить въ него цѣльныя яблоки, подогреть, перемѣшать, вынуть ихъ на ситы и поставить на нѣсколько минутъ

въ печь для подсушки, потомъ подавать ихъ на тарелкахъ или вазахъ.

ГРУШИ ВЪ СУХОМЪ ВИДѢ.

Приготовленныя въ сахарѣ, какъ, показано выше, въ пятомъ отдѣленіи, груши, надо вынуть изъ сиропа на ситы, спустить въ нихъ до чиста сиропъ и поставить ихъ на ситѣ въ печь, чтобы обсохли. Тогда поступать съ ними такъ же какъ съ яблоками. Когда же онѣ высохнутъ, то выкладывать ихъ въ коробки и хранить въ коробкахъ до употребленія.

БАРГАМОТЫ ВЪ СУХОМЪ ВИДѢ.

Приготовлять такъ же какъ груши.

КАКЪ МОЧИТЬ ЛИМОНЫ.

Надобно каждый изъ назначенныхъ въ мочку лимоновъ проколоть съ двухъ сторонъ жестяною кругленькою формочкою, такъ, чтобы она прошла сквозь всю цѣдру до середины, и класть въ холодную воду. Потомъ поставить ихъ на огонь прокипятить, закрывъ кострюлю крышкою.

Послѣ прокипяченія, надо снять ихъ съ огня и оставить въ водѣ, чтобы остыли; потомъ вынуть на ситы, спустить съ нихъ воду до чиста, и уложить въ банки. Моченые лимоны

наливаются растворомъ вскипяченной воды съ прибавленіемъ на ведро воды немного лавроваго листа, гвоздики, кардамона и одного фунта поваренной соли.

КАКЪ МОЧИТЬ ПОМЕРАНЦЫ.

Померанцы надо мочить точно такъ же какъ лимоны.

КАКЪ МОЧИТЬ АПЕЛЬСИНЫ.

Апельсины слѣдуетъ мочить точно такъ же какъ лимоны.

КАКЪ МОЧИТЬ ЦѢДРАТЫ.

Цѣдраты мочить точно такъ же какъ апельсины и лимоны. Всѣ моченыя фрукты надо хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Всѣ моченыя по этимъ предписаніямъ фрукты можно, въ случаѣ надобности, по истеченіи нѣкотораго времени, варить въ сахарѣ; однако же прежде надобно совершенно вымочить изъ нихъ соль.

ЗЕЛЕНЫЕ АБРИКОСЫ ВЪ ВОДКѢ.

Должно стереть слегка солью пушокъ съ неспѣлыхъ, зеленыхъ абрикосовъ, положить ихъ въ кипятокъ, оставить въ немъ до тѣхъ поръ, пока будутъ довольно мягки вынуть, потомъ въ

холодную воду, и, когда остынутъ они, выложить на ситы, чтобы вода съ нихъ совершенно сбѣжала. Послѣ того, надо уложить абрикосы въ чашку, налить ихъ густымъ холоднымъ сиропомъ и оставить въ немъ на трое сутокъ. Потомъ слѣдуетъ чисто слить съ нихъ сиропъ прибавить въ него сахара, чтобы получилъ надлежащую густоту, прокипятить, остудить до теплоты парнаго молока и вылить на абрикосы. Они должны простоять въ этомъ сиропѣ еще трое сутокъ. По истеченіи трехъ сутокъ, надо повторить съ ними еще разъ тоже дѣйствіе опять положить въ сиропъ абрикосы, опять поставить сиропъ на огонь, и когда сиропъ закипитъ, снять, влить въ него такое же количество французской водки или ликера, сколько есть самаго сиропа, остудить, выложить въ банки, закрыть бумагой, завязать и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

АБРИКОСЫ ВЪ УКСУСѢ.

Отбирите не очень спѣлыхъ абрикосовъ, вычистите ихъ, разрѣжьте, выньте изъ нихъ косточки и положить въ миску. — Саразмѣрно количеству абрикосовъ, возмите настоящаго ренскаго уксуса. На полторы бутылки уксуса, положитѣ два фунта рафинада или мелиса, Сахаръ этотъ слѣдуетъ вскипятить, очи-

щая накипающую на немъ пѣну, и, горячій вылить на абрикосы. Потомъ абрикосы закрыть, оставя ихъ такъ до слѣдующаго дня. На слѣдующій день надо слить съ нихъ сокъ, прокипятить его еще разъ, счищая пѣну, и опять вылить на абрикосы. На третій день опять слить сокъ, прибавить въ него полфунта сахара, прокипятить, счищая пѣну, положить въ него абрикосы и варить ихъ въ сокѣ. Послѣ этого уже надо остудить ихъ, выложить въ банки, завязать и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Абрикосы, приготовленные такимъ образомъ, можно употреблять съ жаркимъ, вмѣсто салата, или одни, или вмѣстѣ съ другими салатами.

ВИШНИ ВЪ УКСУСѢ.

Надобно отобрать сколько угодно спѣлыхъ вишень, срѣзать съ нихъ стебельки, до половины, положить вишни въ горшокъ, прибавить въ него разломанной корицы, немного гвоздики, соразмѣрно количеству вишень, и, взявъ полторы бутылки настоящаго винограднаго уксуса, вскипятить его съ однимъ фунтомъ сахара, очищая съ сахара пѣну. Потомъ вылить это на вишни, остужая. Въ слѣдующій день надо слить съ вишень уксусный сиропъ, прокипятить его, очищая пѣну, остудить и вылить на вишни. На третій день сдѣлать то же, и уже потомъ

выложить вишни въ сиропѣ въ банки, завязать банки и хранить ихъ въ холодномъ мѣстѣ. Такія вишни употребляются съ жаркимъ, какъ салатъ, вмѣстѣ съ другими салатами или порознь.

ДЫНИ ВЪ УКСУСѢ.

Нужно отобрать нѣсколько спѣлыхъ, но твердыхъ дынь, разрѣзать ихъ на куски, толщиною въ палецъ, длиною въ два вершка, очистить съ нихъ кожу, выбросить середину и положить ихъ въ миску. По количеству дынь, сварить нужное количество винограднаго уксуса съ сахаромъ, полагая на полторы бутылки уксуса, полтора же фунта сахара. Съ сахара, во время варки его, надо счищать пѣну. Горячій сахаръ, сваренный съ уксусомъ, надо тотчасъ же вылить на дыни. На слѣдущій день должно слить сиропъ съ дыни, прокипятить его и вылить горячій на дыни. Такъ слѣдуетъ поступать четыре дня. Въ пятый день сиропъ надо прокипятить одинъ, положить въ него дыни и еще разъ прокипятить ихъ въ сиропѣ, потомъ остудить, разложить въ банки, завязать и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Такъ приготовленныя дыни употребляютъ, какъ салатъ, съ жаркимъ, однѣ, и съ другими салатами

ГРУШИ ВЪ УКСУСѢ.

Отберите сладкихъ грушъ, не очень мягкихъ, очистите ихъ, вырѣжте изъ нихъ цвѣточки, отрѣжте на половину стебельки, а другую половину ихъ чисто оскоблите, и, соразмѣрно количеству грушъ, вскипятите должное количество винограднаго уксуса съ мелкимъ сахаромъ, полагая на каждую бутылку уксуса по одному фунту мелиса. Вы знаете уже, что во время кипѣнія сахара надо безпрестанно очищать съ него пѣну. Положите во вскипяченный съ уксусомъ сахаръ, груши, и держите ихъ на слабомъ огнѣ, до тѣхъ поръ, пока онѣ станутъ мягки. Тогда снимите ихъ съ огня и осторожно переложите въ миску. На слѣдующій день слейте съ нихъ сокъ, прокипятите его, счищая пѣну, и вылейте, горячій, на груши. Такъ поступайте три дня. Въ четвертый день, выложите груши, прокипятите ихъ, съ сокомъ, остудите, разложите въ банки и храните въ холодномъ мѣстѣ. Онѣ употребляются, какъ салатъ, съ жаркимъ, или однѣ, или съ другими салатами, а такъ же и въ конфектахъ.

БАРГАМОТЫ ВЪ УКСУСѢ.

Приготовляются точно такъ же, какъ груши.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ОДИННАДЦАТОЕ.

Объ особенномъ родѣ украшеній для конфектовъ, приготовляемыхъ заблаговременно.

ВИШНИ (МОРЕЛЬ.)

Должно приготовить, какъ выше показано, марципанъ изъ миндаля, накатать изъ него шариковъ, виличиною въ вишню, сколько угодно, и половину ихъ замѣсить тертымъ на теркѣ шоколадомъ, полагая на фунтъ марципаннаго тѣста по четверти фунта шоколада и также раскатать, какъ и миндальные на шарики. Послѣ надо высушить ихъ довольно насухо, но однако такъ, чтобы не кололись, надѣть каждый шарикъ на деревянную, завостренную спичку, и покрывать ихъ лакомъ, изготовленнымъ такъ:

Для изготовленія лака, нужно одинъ фунтъ лучшей аравійской камеди растолочь мелко и налить на нее столько воды, чтобы камѣдь могла распуститься. Послѣ этого, варить ее, безпрестанно мѣшая лопаточкою; а когда она совершенно разварится и будетъ имѣть густоту лака, снять съ огня. Снявши съ огня, надовлить въ нее двѣ рюмки мараскина, положить

кашенили и шафрана, чтобы лакъ получилъ вишневый цвѣтъ, взять накатанные изъ марципана шарики, обмокнуть каждый изъ нихъ въ лакъ, подержать, чтобы онъ стекъ и втыкать шарики другимъ концемъ спички въ муку, насыпанную въ тазъ или въ чашку. Такъ должно перемокать въ муку всѣ шарики и оставить ихъ въ теплой комнатѣ, и еще лучше на печкѣ, чтобы лакъ на нихъ засохъ. На слѣдующій день поступить такъ же и поступать такъ же до тѣхъ поръ, пока шарики получатъ видъ натуральной вишни, будутъ гладки и глянцовиты. Тогда надо только засушить ихъ хорошенько, снять со спичекъ и уже далѣе поступать съ ними вотъ какъ: взять полстакана просѣяннаго сквозь шелковое сито сахара, ложку мелко-истертыхъ и также пропущенныхъ сквозь сито фисташекъ, столовую же ложку такъ же протертаго шпината и бѣлокъ одного крупнаго яица, перемѣшать все это хорошенько, наполнить этою смѣсью маленькую трубочку изъ четверти листа писчей бумаги, завернуть ее, обрѣзать у нее кончикъ, въ толщину снурка, и по средствомъ этой трубочки наполнить оставшіяся пустыя мѣстѣчки въ вишняхъ. Послѣ снятія ихъ со спичекъ, когда онѣ уже наполнятся тѣстомъ, надо насаживать ихъ на искусственные стебли съ листьями, нарочно для этого изготовляемые въ цвѣточныхъ лавкахъ или у цвѣточныхъ мастеровъ.

МАЛИНА.

Наполнивъ большой протевень крахмаломъ, какъ показано въ § 5, взять нарочно для этого приготовленную гипсовую форму на подобіе малины, и оттиснуть эту форму, въ крахмалъ. Потомъ, расколоть три фунта рафинада, положить его въ кастрюлю, облить водою, на столько, чтобы сахаръ могъ распуститься и варить его до такой степени густоты, какъ назначено въ § пятомъ. Послѣ этого положить въ него стаканъ малиннаго сиропа и столько кашенили, чтобы сахаръ получилъ малиновый цвѣтъ. Въ слѣдъ за тѣмъ уже надо разливать это въ сдѣланныя въ крахмалѣ углубленія. Разливъ же сиропъ такимъ образомъ, надо воткнуть въ каждую ямочку или углубленіе, такъ же нарочно для этого приготовленный стебелекъ съ листикомъ и оставить его тамъ до слѣдующаго дня. На слѣдующій день уже можно будетъ вынимать каждую конфекту изъ крахмала, очищать ее чисто кисточкою и покрывать лакомъ, какъ показапо выше. Когда лакъ облакомъ, какъ показапо выше. Когда лакъ обсохнетъ, то слѣдуетъ обложить ягодку тѣмъ же тѣстомъ, какъ вишни, сверхъ листиковъ, на подобіе малины, засушить и опять покрыть лакомъ, выложить въ коробку и хранить въ сухомъ мѣстѣ до употребленія.

КРАСНАЯ СМОРОДИНА.

Надобно расколоть три фунта рафинада, облить его водою, чтобы распустился, уварить, (см. § 5,) и снять съ огня, влить чайную чашку соку красной смородины, слегка перемѣшать, положить для красноты цвѣта кашенили, и разливать черезъ воронку или бумажную трубочку въ крахмалъ, приготовленный такимъ образомъ: надо чтобы десятью ровными, гладкими, одинаковой величины горошинками, приклеенными одна къ другой въ разстояніи такой же горошинки, были выдавлены въ крахмалъ ямочки; когда сахаръ разольтся въ нихъ, то должно въ каждую воткнуть ровную щетиночку и оставить ее тамъ до слѣдующаго дня. На слѣдующій день должно вынуть изъ крахмала ягодки, очистить ихъ чисто кисточкою и связать по семи, восьми или девяти ягодъ, на подобіе вѣтки. Связывать ихъ слѣдуетъ зеленымъ шелкомъ. Послѣ этого уже можно ихъ покрыть, какъ показано, лакомъ, подсушить и насажать на нихъ крапинки въ цвѣтъ смородины. Тѣсто для крапинокъ можно сдѣлать изъ шоколада. Шоколадъ надо истереть на теркѣ, просѣять и смѣшать съ яичнымъ бѣлкомъ. Сдѣланную такъ и высушенную смородину, слѣдуетъ хранить въ сухомъ мѣстѣ.

БѢЛАЯ СМОРОДИНА.

Бѣлую смородину должно приготовлять такъ же, какъ красную.

БАРБАРИСЪ.

Приготовлять такъ же, какъ смородину; только выдавлить ямки въ крахмалѣ не горошинами, а бѣлыми бобами, равными и гладкими.

САХАРНЫЯ ПЕСКИ:

БѢЛЫЙ.

Надо растолочь и просѣять сквозь ровное сито одинъ фунтъ рафинада. Растолченый и просѣянный рафинадъ положить въ самое чистое сито и высѣять мелкій оставшійся въ ситѣ сахаръ. Онъ будетъ подобенъ песку. Тогда надо высыпать крупный сахаръ въ тазъ; мелкій же высѣянный развести водою и вскипятить, чтобы вышелъ изъ него сиропъ. Тазъ надо поставить на плиту, чтобы онъ былъ немного теплъ. Тогда на сахаръ налить чайную ложку сиропа и перетирать его тотчасъ же рукою, до тѣхъ поръ, пока песокъ высохнетъ. Послѣ этого полить во второй разъ и высушить такъ же, какъ и прежде. Это надобно дѣлать, пока сиропъ выйдетъ весь; а тогда уже должно просушить

песокъ, выложить его въ коробку и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

Хотя здѣсь примѣрно полагается одинъ фунтъ бѣлаго песка; но его слѣдуетъ заготовлять гораздо больше, потому что всѣ другіе цвѣта песковъ приготовляются изъ бѣлаго.

САХАРНЫЙ ПЕСОКЪ ПАЛЕВАГО ЦВѢТА.

Надо положить въ тазъ бѣлаго песка и согрѣть такъ, чтобы былъ чуть тепелъ. Послѣ этого, полить его одною ложкою шафрана, разведеннаго въ двухъ ложкахъ сиропа и прибавить еще ложку воды померанцевыхъ цвѣтовъ. Поливать его надо такъ же, какъ бѣлый, и просушивать до тѣхъ поръ, какъ онъ получитъ палевый цвѣтъ. Тогда ужъ можно выложить его въ коробку и хранить до употребленія.

РОЗОВЫЙ САХАРНЫЙ ПЕСОКЪ.

Приготовлять такъ же, какъ палевый, разведя ложкою кашенили, и прибавить розовой воды.

ЗЕЛЕНЫЙ САХАРНЫЙ ПЕСОКЪ.

Составить изъ шпината краску, развести ее въ сиропѣ и прибавить двѣ капли баргамотоваго масла. Далѣе поступать какъ и съ другими песками.

Описаннымъ выше способомъ можно приготовлять сахарные пески всѣхъ цвѣтовъ. Они употребляются для украшенія пирамидъ, кремовъ и пирожнаго.

БѢЛЫЯ САХАРНЫЯ ЛЕНТЫ.

Должно облить водою одинъ фунтъ расколотаго рафинада, чтобы онъ совершенно распустился, уварить его (см. § 7) чтобы превратился въ леденецъ, положить въ него столовую ложку ренскаго уксуса, чайную ложку бѣлаго меда и нѣсколько капель баргамотнаго масла, поставить на огонь и только что запузырится, снять, вылить на каменную плиту, немного остудить, собрать въ одинъ кусокъ большимъ ножемъ, который намазать предварительно миндальнымъ масломъ, собрать въ другой кусокъ другимъ ножемъ, то же намасленнымъ миндальнымъ масломъ, поднять однимъ ножемъ за середину и перехватывать другимъ такъ, чтобы сахаръ тянулся. Когда онъ остынетъ, такъ, что не станетъ прилипать къ рукамъ, тогда надо тянуть его руками, до тѣхъ поръ, пока изъ него сдѣлается глянцовитое бѣлое тѣсто, на подобіе смолы. Тогда сложить это тѣсто въ одинъ кусокъ, завернуть его въ чистое сухое полотенце и тянуть, на подобіе ленты, навивая, подобно локону, на веретено, которое должно обвалять

въ мукѣ. Навивши такіе локоны, надо тотчасъ снимать ихъ и покамѣсть еще теплы, поправлять и класть на чистый подносъ, а постомъ поставить въ сухое мѣсто.

САХАРНЫЯ ЛЕНТЫ ПАЛЕВАГО ЦВѢТА.

Приготовлять такъ же, какъ бѣлыя. Когда сахаръ сварится, какъ надо, то должно положить въ него чайную ложку меда, столовую ложку ренскаго уксусу, чайную ложку крѣпкаго настоя изъ шафрана и нѣсколько капель баргамотнаго масла. Можно тѣ и другія ленты, пока онѣ еще горячи и удобно гнутся, превращать изъ локоновъ въ кольцы.

РОЗОВЫЯ САХАРНЫЯ ЛЕНТЫ.

Приготовлять такъ же, какъ палевыя, но только подкрашивать кашенилью.

ОРАНЖЕВЫЯ ИЛИ ЗОЛОТЫЯ САХАРНЫЯ ЛЕНТЫ.

Приготовлять такъ же, какъ палевыя; но подкрашивать краскою, составленною изъ двухъ чайныхъ ложекъ настоя шафрана и одной чайной ложки разведенной кашенили. Ихъ надо красить довольно темно и не слишкомъ тянуть. Однако все таки такъ, чтобы онѣ получили золотистый цвѣтъ. Можно вытягивать ихъ въ одинъ вершокъ шириною. Навивать ихъ надо

на довольно толстыя палки, чтобы онѣ походили на стружки или на ленты, снятыя съ катушекъ.

ЛИЛОВЫЯ САХАРНЫЯ ЛЕНТЫ.

Приготовлять такъ же, какъ другія, составивъ краску изъ двухъ ложекъ разведенной кашенили и одной ложки разведеннаго и очищеннаго индиго. Во время варки сахара, должно положить въ него полъ-палочки ванили, разрѣзанной на двое.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ДВѢНАДЦАТОЕ.

О разныхъ родахъ и видахъ шоколада.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ ШОКОЛАДА.

О приготовленіи шоколада было уже упомянуто выше. Но такъ какъ шоколадъ подраздѣляется на многіе сорты и приготовляется различно, то объ этомъ и будетъ объяснено ниже.

ШОКОЛАДЪ СЪ ИСЛАНДСКИМЪ МОХОМЪ (въ порошкѣ).

Возьмите полфунта исландскаго моха и приготовьте его, какъ указано. Когда онъ будетъ процѣженъ и прожатъ сквозь салфетку, тогда

слѣдуетъ его класть въ какао (какао жаренаго нужно пять фунтовъ. Оно должно быть очищено отъ шелухи); послѣ этого, слѣдуетъ перетереть какао три раза, чтобы оно стало какъ масло, и чтобы въ немъ не было крупинокъ. Тогда можно примѣшать къ нему мохъ, съ лотомъ порошка салептера и десятью фунтами сахара. Все это вмѣстѣ должно порядочно перетереть на холодномъ камнѣ, а когда шоколадъ превратится въ порошокъ, то просѣять его сквозь сито: то, что останется въ ситѣ, опять тереть на камнѣ и просѣять. Такъ надо поступать, пока шоколадъ весь превратится въ порошокъ. Тогда слѣдуетъ выложить его въ банки, обвязать банки, и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

Шоколадъ съ исландскимъ мохомъ и нѣкоторые другіе, о которыхъ будетъ говорено ниже, употребляются только по назначенію врачей, предписывающихъ какъ слѣдуетъ составлять ихъ и какъ употреблять.

ЯЧМЕННЫЙ ШОКОЛАДЪ (въ порошкѣ).

Надо изжарить такъ какъ жарится кофей и смолоть пять фунтовъ очищеннаго отъ шелухи ячменя; потомъ смѣшать его съ пятью же фунтами очищеннаго зерна какао, истертаго какъ масло, примѣшать десять фунтовъ толченаго сахара, перетерѣть это все на холодномъ камнѣ,

просѣять сквозь сито и продолжать треніе и сѣяніе, пока шоколадъ весь просѣется. Тогда должно разложить его въ банки и хранить въ сухомъ мѣстѣ. Употреблять же вотъ какъ: взявъ полную столовую ложку шоколаднаго порошка, облить его вскипяченнымъ молокомъ (молока нуженъ одинъ стаканъ) размѣшать и пить вмѣсто чая или кофея.

ЯЧМЕННЫЙ ШОКОЛАДЪ (въ плиткахъ).

Приготовить, какъ показано выше, два фунта ячменя, шесть фунтовъ какао и два фунта сладкаго миндаля, очистить его отъ шелухи, немного поджарить, чтобы былъ желтъ, и истереть съ какао, подобно маслу. Тогда положить въ него ячмень, десять фунтовъ сахара и одинъ лотъ цвѣтовъ мускатной розы, мелко истолченныхъ съ сахаромъ и просѣянныхъ сквозь сито. Послѣ этого разогрѣть камень довольно горячо и перетерѣтъ все вмѣстѣ три раза. Потомъ прибавить два лота масла изъ какао и опять все вмѣстѣ перетерѣть, чтобы шоколадъ превратился въ тѣсто. Тогда раздѣлить его, смотря по величинѣ формъ, на полуфунты и четверти фунта, расколотить такъ, чтобы онъ былъ ровенъ и гладокъ, остудить, вынуть изъ формъ, завернуть въ бумагу и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

ШОКОЛАДЪ СЪ ДУБОВЫМИ ЖОЛУДЯМИ.

Взявъ два фунта свѣжихъ жолудей, очистить съ нихъ шелуху, разрѣзать каждый желудь вдоль на двѣ части, облить кипяткомъ, и когда онъ остынетъ, слить съ него воду прочь. Потомъ еще вскипятить воды и облить ею жолуди. Такимъ образомъ надо поступать три раза. Послѣ этого опять слить съ желудей воду, выложить ихъ на протевень и поставить въ печь, довольно жаркую, чтобы они высохли такъ, какъ кость. Потомъ положить ихъ въ жаровню, жарить какъ кофей, чтобы они получили темный цвѣтъ, остудить и толочь просѣявая сквозь шелковое сито. Далѣе уже слѣдуетъ поступать какъ съ ячменнымъ шоколадомъ въ плиточкахъ, исключая примѣси ячменя. Этотъ шоколадъ можно варить на молокѣ, наливая на четверть фунта шоколада пять чашекъ молока. Можно его варить и на водѣ, наливая на четверть фунта шоколада три чашки воды: тогда только слѣдуетъ прибавлять въ него, какъ въ кофей, не много сливокъ.

ШОКОЛАДЪ ПЕРВАГО СОРТА.

Надо растереть на камнѣ, какъ масло, десять фунтовъ каракскаго какао (въ зернѣ), изрѣзать мелко пять палочекъ ванили, растолочь одинъ

фунтъ рафинада и просѣять все вмѣстѣ сквозь шелковое сито. Потомъ очистить одинъ фунтъ фисташекъ и высушить ихъ въ печи. Потомъ перемѣшать ихъ съ какао и такъ же растереть мелко; потомъ растолочь и просѣять сквозь сито четырнадцать фунтовъ рафинада, примѣшать его къ вышеписанному составу и опять перетереть на камнѣ, пока превратится въ мягкое тѣсто. Тогда раскладывать шоколадъ въ полуфунтовыя и четверть фунтовыя формы и расколотить его, чтобы былъ ровенъ и гладокъ. Но при раскладкѣ его въ формы слѣдуетъ наблюдать, чтобы онъ былъ не очень горячь, отъ чего, остывшій, онъ можетъ получить бѣлыя пятна. Послѣ этого надо остудить его, вынуть изъ формъ, завернуть прежде въ бумагу, а послѣ въ тонкій свинецъ, и хранить въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ.

ШОКОЛАДЪ ВТОРАГО СОРТА.

Истереть на камнѣ десять фунтовъ Бирбійскаго какао, и, когда онъ будетъ истертъ на масло, примѣшать къ нему одинъ лотъ корицы, одинъ золотникъ гвоздики, одинъ золотникъ кардамона и одинъ золотникъ мускатнаго цвѣта. Все это надобно растолочь и просѣять сквозь шелковое сито. Въ то же время такъ же растолочь и просѣять сквозь сито во-

семьнадцать фунтовъ мелюса; послѣ этаго, какао, духи и сахаръ вмѣстѣ перетереть на камнѣ. Когда же перетертое будетъ похоже на тѣсто, тогда разложить его въ формы, потомъ расколотить, остудить, вынуть изъ формъ, завернуть въ бумаги и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

ШОКОЛАДЪ А-ЛА-САНТЕ.

Десять фунтовъ зеренъ Бирбійскаго какао растереть на камнѣ подобно маслу, примѣшать къ нимъ одинъ лотъ порошка салептръ, одинъ фунтъ воды померанцевыхъ цвѣтовъ и двѣнадцать фунтовъ растолченнаго и просѣяннаго сквось сито сахара рафинада. Послѣ этого приготовлять шоколадъ изъ показанныхъ снадобьевъ точно такъ какъ, предписано выше.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРИНАДЦАТОЕ.

О Медахъ разнаго рода.

БѢЛЫЙ МЕДЪ.

Двадцать фунтовъ бѣлаго меда надо развести въ четырехъ ведрахъ кипятка и оставить до слѣдующаго дня. На слѣдующей день должно снять съ воды всплывшій на нея воскъ отъ меда, вылить медовую сыту въ кострюлю и варить ее до тѣхъ поръ, пока соръ отъ меда отойдетъ на дно кострюли а медъ сдѣлается совершенно чистымъ: тогда положить въ него полфунта хмѣля и прокипятить еще нѣсколько разъ. Послѣ послѣдняго прокипяченія, перелить свареный медъ въ боченокъ, остудить, чтобы былъ онъ только такъ тепелъ, какъ парное молоко, и положить въ него слѣдующія приправы: одинъ лотъ осетроваго клея, мелко разщипаннаго и разваренпаго въ водѣ, одинъ лотъ фіялки и три сѣмячка кардамона. Послѣ этого, надо его закупорить и поставить на ледъ на десять или на пятнадцать дней. По истеченію же десяти или пятнадцати дней, уже можно его слить и разлить въ бутылки. Хранить его надо въ пескѣ въ холодномъ мѣстѣ.

КЛЮКВЕННЫЙ МЕДЪ.

Двадцать пять фунтовъ бѣлаго меда надо развести въ четырехъ ведрахъ кипятка, остудить, снять съ воды сплывшій на ея поверхность воскъ отъ меда, опять вскипятить ее, счищая медовую пѣну, и когда пѣна не станетъ болѣе накипать, снять медъ съ огня, положить въ него клюквеннаго сока, изготовленнаго изъ получетверика клюквы, опять вскипятить, опять снять съ огня и слить въ боченокъ. Послѣ этого, надо положить въ него три палочки ва-

нили, разрѣзанныя продольно на двое, и одинъ лотъ осетроваго клея, мелко разщипаннаго и размоченнаго въ горячемъ медѣ. Боченокъ, въ который медъ будетъ слитъ, слѣдуетъ крѣпко закупорить втулкою и поставить на ледъ. По прошествіи пятнадцати дней, медъ уже можно разлить въ бутылки изъ подъ шампанскаго вина. Бутылки съ медомъ надо также закупориватъ какъ можно крѣпче Хранить ихъ всего лучше въ пескѣ, въ холодномъ сухомъ подвалѣ, въ который не проникаетъ однакожъ морозъ и наблюдать, что бы медъ не промерзъ. Всѣ меды вообще слѣдуетъ употреблять не ранѣе какъ по истеченіи трехъ мѣсяцевъ со дня изготовленія ихъ.

КРАСНЫЙ МЕДЪ.

Двадцат фунтовъ бѣлаго меда надо развести въ четырехъ ведрахъ вскипяченной воды, остудить, снять съ поверхности его воскъ, еще разъ прокипятить, очищая медовый нагаръ или пѣну, и, когда она перестанетъ на немъ появляться, положить въ этотъ медъ четверть фунта хмѣля, еще разъ прокипятить, еще разъ остудить, чтобъ былъ столько тепелъ какъ парное молоко, примѣшать одинъ лотъ мелко разщипаннаго и развареннаго осетроваго клея, корицы, гвоздики, кардамона и кишнеца (кор-

виндеръ). Духи должны быть мелко истолчены, завернуты въ полотняную тряпочку, завязаны въ ней, и не иначе опущены въ боченокъ, какъ на снуркѣ, и то такъ, чтобы доставало только до половины боченка. Кромѣ духовъ надо еще подварить на сковородкѣ двѣ столовыя ложки толченаго рафинаду, такъ, чтобы онъ, принялъ отъ жара гранатный цвѣтъ, и разведя этотъ сахаръ медомъ, тоже вылить его въ боченокъ. Остальное исполнять такъ какъ показано выше.

ЗЕЛЕНЫЙ МЕДЪ.

Двадцат фунтовъ лучшаго бѣлаго меда надо развести въ четырехъ ведрахъ кипятка, остудить, снять могущій всплыть на немъ воскъ, опять вскипятить его, очищая съ него пѣну и когда пѣна перестанетъ на немъ появляться, положить четверть фунта хмѣлю, прокипятить еще, и остудить, чтобы былъ только тепелъ, какъ парное молоко. Приправлять его надо такъ: взявъ одинъ фунтъ зеленой мяты, снять съ ея прутьевъ листья, смѣшать ихъ съ мелкимъ, сахаромъ, поставить на огонь, чтобы сахаръ распустился, (наблюдая однакожъ чтобы онъ не сгорѣлъ) прибавить въ него столовую ложку протертатаго сквозь сито варенаго шпината, развести это медомъ и вылить въ медовый боченокъ. Кромѣ того надо еще положить

въ него одинъ лотъ развареннаго какъ слѣдуетъ осетроваго клея инебольшой ломотокъ сайки, напитанный дрожжами. Когда медъ будетъ чистъ, тогда надо дать ему окрѣпнуть и разливать въ боченки не прежде, какъ черезъ десять или пятнадцать дней послѣ, изготовленія. Бутылки должно хранить въ пескѣ въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ.

РОЗОВЫЙ МЕДЪ.

Приготовлять такъ же какъ клюквенный; но когда онъ остудится, какъ парное молоко, и выльется въ боченокъ, то надо взять четверть фунта цвѣтовъ мускатной розы, и полфунта мелкаго сахара, распустить сахаръ па сковородкѣ, положить въ него не много меда и цвѣтовъ, въ боченокъ, и вылить. Кромѣ этого должно еще налить въ боченокъ одинъ лотъ разваренного осетроваго клея. Боченокъ должно закупорить и поставить на ледъ на десять или на пятнадцать дней. Полѣ этого можно уже медъ разливать въ бутылки, укупоривая ихъ и сохраняя въ пескѣ.

ЛИМОННЫЙ МЕДЪ.

Двадцать фунтовъ лучшаго бѣлаго меда развести въ четырехъ ведрахъ кипятка, остудить, снять всплывшій на воду воскъ, вскипятить еще

разъ, снимая пѣну. Когда ее болѣе но будетъ въ медѣ, тогда положить въ него одинъ фунтъ хмѣля, прокипятить, вылить въ боченокъ и когда онъ станетъ чуть тепель,какъ парное молоко, тогда положить въ него десять лимоновъ, разрѣзанныхъ на тонкіе ломоточки, и одинъ лотъ развареннаго какъ слѣдуетъ осетроваго клея. Боченокъ надо закупорить, втулку замазать глиной, и медъ въ боченкѣ поставить на ледъ. Черезъ пятнадцать дней его можно разлить въ бутылки изъ подъ шампанскаго вина, закупорить ихъ и хранить въ пескѣ въ холодномъ мѣстѣ.

ПОМЕРАНЦЕВЫЙ МЕДЪ.

Померанцевый медъ приготовляется такъ же какъ лимонный.

АПЕЛЬСИННЫЙ МЕДЪ.

Приготовляется такъ же какъ лимонный.

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТЫРНАДЦАТОЕ.

Простыя домашнія пирожныя.

ПИРОЖНОЕ ИЗЪ ЗДОБНАГО ТѢСТА.

Нужно фунтъ и три-четверти крупитчатой муки, пять восьмыхъ долей фунта кухоннаго,

чисто вымытаго масла, полфунта мелкаго сахара, пять яичныхъ желтковъ и немного молока. Изъ этихъ припасовъ слѣдуетъ замѣсить тѣсто. Надобно чтобы оно было такъ густо, чтобы удобно могло быть раскатано скалкою. По заготовленіи тѣста, нужно для начинки пирога: пять крупныхъ, вычищенныхъ, освобожденныхъ отъ внутренностей и косточекъ и притомъ мелко изрубленныхъ сѣчкою яблоковъ, и одинъ фунтъ мягко развареннаго въ водѣ безъ косточекъ черносливу. Яблоки слѣдуетъ смѣшать съ черносливомъ. Тѣсто слѣдуетъ раскатать въ пластъ, величиною въ листъ пищей бумаги и толщиною въ обухъ большаго ножа. Тогда на это тѣсто можно уже положить начинку изъ чернослива съ яблоками и загнуть его съ краевъ на начинку. Начинку надобно посыпать мелкимъ сахаромъ толченою корицею. Когда сдѣланный такимъ образомъ пирогъ испечется, поставленный на жаръ въ печь, тогда слѣдуетъ вынуть его изъ печи, остудить и подавать въ обѣдъ, разрѣзанный на части ихъ квадратики.

Это пирожное можно приготовлять и въ другомъ видѣ, вотъ какъ: надо раскатать тѣсто довольно тонко и вырѣзать изъ него кружки краями большаго стакана. Эти кружки наполнить начинкою изъ чернослива съ яблоками, сложить ихъ на подобіе полумѣсяца, помазать

сверху яичными желтками, обсыпать рубленнымъ миндалемъ и сахаромъ, и испечь въ печи, не упуская изъ нея жара.

ТОРТЪ-ПУДДИНГЪ.

Надо взять двѣ трехъ копеечныя французскія булки, обрѣзать съ нихъ тонко корку; раскрошить на кусочки и размочить въ молокѣ, потомъ раскатать скалкою изъ здобнаго тѣста, длинный пластъ, толщиною въ ножевой обухъ, и положивъ на него тарелку или маленькое блюдо; вырѣзать изъ него ножемъ кружокъ около краевъ блюда, изъ оставшихся же обрѣзковъ скатать длинный пластъ, или веревочку, толщиною въ палецъ, обложить имъ окрайны круга или пирога, и, чтобы неотсталъ, приклѣить къ тѣсту яичными желтками. Серединy этаго круга отъ пирога, слѣдуетъ начинять вотъ какъ: сначала размоченный въ молокѣ хлѣбъ положить въ кострюлю, прибавить къ нему полную столовую ложку мытаго куханнаго масла, истереть на теркѣ цѣдру одного лимона, взять чайную чашку очищеннаго отъ косточекъ изюма, чайную чашку коринки и два яица, поставить это все на огонь, и мѣшать; когда начинка будетъ горяча, снять ее съ огня, остудить, и опять мѣшать; она сдѣлается рыхлою и пышною; тогда прибавить въ

нее чайную чашку мелкаго сахара и четыре яица, еще перемѣшать и выложить на дно пирога, размазавъ по тѣсту ровно и гладко. Этотъ пирогъ должно печь въ посредственномъ жарѣ; а когда онъ испечется, облить его рюмкою рома, съ разведеною въ немъ столовою ложкою сахара; кромѣ того, надо обсыпать его мелкимъ сахаромъ и подавать на столъ горячій.

ЖАРЕНОЕ ПИРОЖНОЕ.

Сначала два фунта муки надо раздѣлить на четыре части; одну изъ четырехъ частей муки употребить на опару, положивъ въ нее двѣ столовыя ложки дрожжей и одну чашку молока. Когда опара взойдетъ, слѣдуетъ положить въ нее полфунта сливочнаго или другаго масла, полфунта мелкаго сахара, два яица и молока, въ такомъ количествѣ, чтобы вышло изъ этого довольно густое тѣсто. Тогда взявъ оставшіяся три части муки, замѣсить на нихъ еще густѣйшее тѣсто, вымѣшать его, накрыть, и оставить, чтобъ поднялось, и стало втрое нежели было: тогда остудить его, выложить на столъ и навалять изъ него булочекъ, величиною въ половину чайной чашки, раскатать ихъ на маленькія кругленькія лепешечки, начинить какимъ угодно вареньемъ, свернуть, и класть на листъ, на чистое полотенце, и посыпать мукою. Когда

пирожки поднимутся, обжарить ихъ въ растопленномъ, кипящемъ маслѣ, или салѣ, а когда обжарятся, обсыпать мелкимъ сахаромъ и толченой корицей, и теплые подавать на столъ.

ЖАРЕНОЕ ЯБЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ.

Надо очистить отъ сердцевины и косточекъ десять яблоковъ, разрѣзать на половинки и завернувъ ихъ по одной въ тѣсто, дать тѣсту подняться; потомъ ужъ обжарить пирожки въ маслѣ, обсыпать ихъ мелкимъ сахаромъ и толченою корицею, и подавать горячіе на столъ.

ПЕЧЕНОЕ ЯБЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ.

Раскатать кислое тѣсто, толщиною въ мизинецъ, и намазать его начинкою, изготовленною изъ слѣдующихъ припасовъ: пяти испеченныхъ и протертыхъ сквозь сито яблоковъ, смѣшанныхъ съ однимъ стаканомъ мелкаго сахара и пяти бѣлковъ. Начинка должна быть взбиваема лапаточкою, такъ долго, чтобы сдѣлалась бѣлою и густою; тѣсто надо испечь, намазать на него начинку, и обсыпать рубленымъ миндалемъ и мелкимъ сахаромъ. Печь этотъ пирогъ слѣдуетъ въ вольномъ жарѣ; а когда испечется; разрѣзать на куски, и подавать ихъ горячіе на столъ.

МАННОЕ ПИРОЖНОЕ.

Надо один фунт манных круп разварить въ молокѣ, въ видѣ густой манной каши, положить въ нее полфунта вымытаго кухоннаго масла, и мѣшать, пока совершенно остынетъ и станетъ бѣло и пышно. Тогда положить въ нее пять яицъ, цѣдру двухъ померанцевъ, стертую на теркѣ, небольшой стаканъ мелкаго сахара и стаканъ коринки; перемѣшавъ это все вмѣстѣ, выложить на здобное тѣсто, раскатанное въ толстоту ножеваго обуха и въ величину листа пищей бумаги, размазать ровно и гладко по тѣсту, и печь въ довольно жаркой печи. Когда пирожное будетъ готово, выжать сокъ изъ апельсиновъ. смѣшать его съ мелкимъ сахаромъ, обмазать пирогъ, и посыпать его, сверхъ того, мелко нарубленнымъ миндалемъ Этотъ пирогъ всегда разрѣзывается на куски и подается на столъ горячій.

Его можно печь въ формѣ, прибавляя сверхъ вышеозначенныхъ припасовъ; двѣ столовыя ложки муки. Форму должно помазать масломъ, и обсыпать сухарями.

РИСОВОЕ ПИРОЖНОЕ.

Одинъ фунтъ риса надо разварить прежде въ водѣ, и когда онъ разварится до мегка, налить на него столько молока, чтобы оно могло

выкипѣть, потомъ разварить рисъ опять съ молокомъ, потомъ прибавить въ него пять крупныхъ яблоковъ (очищенныхъ отъ костей и сердцевины, и мелко изрубленныхъ сѣчкою въ деревянной чашкѣ), цѣдру одного лимона, истертую на теркѣ, чайную чашку коринки, столовую ложку корицы, стаканъ мелкаго сахара, чашку распущеннаго, и, теплаго, какъ парное молоко, масла, и пять яицъ. Все это вмѣстѣ долго мѣшать и выложить, точно также какъ начинку маннаго пирога, на тѣстяную лепешку. Печь этотъ пирогъ точно также какъ манный; а когда испечется, посыпать его мелкимъ сахаромъ, разрѣзать на куски и горячій подавать на столъ.

СМѢТАННОЕ ПИРОЖНОЕ.

Одинъ стаканъ свѣжей и густой смѣтаны, слѣдуетъ смѣшать сначала съ однимъ же стаканомъ мелкаго сахара, десятью яичными желтками, такъ чтобы смѣшанное было довольно густо, положить туда цѣдру одного лимона, и еще смѣшать со смѣтаной (смѣтану положить уже въ смѣшенные съ сахаромъ яичные желтки); послѣ этого взбить оставшіеся десять яичныхъ бѣлковъ въ снѣжную пѣну, и положить въ желтки со смѣтаной, и полстакана крупитчатой муки; все это опять перемѣшать и выло-

жить на тѣсто, также при посредственномъ жарѣ; а когда испечется, помазать его сверху смѣтаной, посыпать мелкимъ сахаромъ, и остудить. Подавать на столъ разрѣзанный пирогъ на куски. Донышко пирога слѣдуетъ намазывать какимъ нибудь вареньемъ; верхъ же его такъ же обкладывать вареньемъ или фруктами.

ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ.

Двѣ чашки воды и чашку столоваго масла надобно вскипятить вмѣстѣ и тотчасъ же всыпать въ него двѣ чашки муки. Это слѣдуетъ перемѣшать, не снимая съ огня. Размѣшанное снять съ огня и поставитъ въ холодное мѣсто, чтобы остыло; послѣ того опять мѣшать это тѣсто, кладя въ него по одному яицу, восемъ яицъ; съ яицами тѣсто опять надо перемѣшать, чтобы было довольно бѣло и густо. Потомъ наложить его въ сдѣланную изъ бумаги трубочку, отрѣзать у трубочки кончикъ, толщиною въ палецъ и высаживать изъ нея колечки или узелки, на дощечку, которую предварительно обсыпать мукой; каждое высаженное изъ трубочки колечко слѣдуетъ опрокидывать въ горячее масло жарить, беспрестанно переворачивая; когда же колечки всѣ будутъ готовы, должно обсыпать ихъ мелкимъ саха-

ромъ и толченною корицею, и горячіе подавать на столъ.

ТАКОЕ ЖЕ ПИРОЖНОЕ ПЕЧЕНОЕ.

Надо скипятить вмѣстѣ двѣ чашки воды, чашку масла и чашку смѣтаны. Какъ толко это вскипитъ, всыпать туда три чашки муки, и подержать нѣсколько времени на огнѣ, мѣшая беспрестанно, чтобы оно могло отстать отъ кострюли. Тогда надо свареное остудить; а когда оно остынетъ, влить въ него одну рюмку рома, перемѣшать, и класть по одному яичному желтку, восемь или девять разъ. Все это вмѣстѣ надо взбивать довольно долго, чтобы тѣсто стало бѣло и густо; тогда взбить особо яичные бѣлки въ снѣжную пѣну, примѣшать ихъ къ тѣсту и выложить его на столъ. На столѣ посыпать его мукою, чтобы оно не приставало къ столу; изъ этого тѣста должно выдѣлывать кругленькія булочки, величиною въ небольшую сахарную булку, и класть ихъ на листъ, одну подлѣ другой; сверхъ того, эти булочки слѣдуетъ намазывать яичными желтками, посыпать крошеннымъ миндалемъ, и печь ихъ въ довольно жарко истопленной печи. Когда онѣ испекутся, наполнивъ ихъ середину вареньемъ, подавать на столъ.

ОБЛИВНОЕ ЯБЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ.

Надо раскатать кислое тѣсто, величиною въ листъ пищей бумаги и толщиною въ палецъ, помазать края его яичными желтками, и наклеить на него ободочикъ изъ того тѣста, въ палецъ же толщиною. Послѣ этого, надо оставить, чтобы поднялось; между тѣмъ, пока оно поднимается, разрѣзать на ломотки, вычистить десять яблоковъ, раскласть ихъ по тѣсту, одинъ ломотокъ подлѣ другаго, и когда тѣсто наполнится яблоками, спечь его въ довольно жарко истопленной печкѣ. Пока же пирогъ печется, должно отбить восемь цѣльныхъ яицъ, взять стаканъ мелкаго сахара, столовую ложку толченой корицы и мѣшать яицы, сахаръ и корицу довольно долго, чтобы мѣсиво было очень бѣло и густо; послѣ того, надо вынуть изъ него пирогъ, еще полуготовый, примѣшавъ къ нему двѣ ложки муки и рюмку рома, перемѣшать еще разъ, съ яичною взбивкою и вылить ее на пирогъ, по яблокамъ, разровня въ ножемъ то, что вылито; потомъ допечь пирогъ, разрѣзать его на части, и подавать на столъ горячій.

РОЗАНЫ.

Взять одинъ стаканъ сливокъ, полстакана мелкаго сахара, три цѣльныя яица и нѣсколь-

ко капель розоваго масла, замѣсить все это мукою, довольно густо, и раскатать, на подобіе лапши, какъ можно тоньше; потомъ вырѣзать изъ этого тѣста жестяными круглыми выемками (онѣ должны быть одна менѣе другой) кружки, каждый въ пять фистоповъ, трѣхъ или четырехъ размѣровъ, и каждаго размѣра равное количество; послѣ этого, отдѣлить одинъ яичный бѣлокъ отъ желтка, намазать имъ, посредствомъ перышка, середину каждаго большаго кружка, приклеивая къ большому кружку другой кружокъ поменьше; этотъ послѣдній опять такъ же помазать яичнымъ бѣлкомъ, и наклеить на него кружокъ еще меньшій; потомъ точно такъ же наклеить на верхъ еще меньшій кружокъ, продолжая эту наклейку до образованія изъ пирожнаго какъ бы маленькой пирамиды или этажерки; потомъ надо оттопить масла, на чисто слить его, и наливъ на глубокую сковороду, пальца на два толщиною, вскипятить; его въ кипящее масло и уже слѣдуетъ класть пирожки, оборачивая ихъ малинькимъ кружкомъ къ низу, и наполняя ими сковороду какъ можно проворнѣе, трясти ее нѣсколько минутъ: пирожки сдѣлаются пышными, получатъ колеръ отъ масла; въ это время ихъ надо изъ масла вынимать и класть на ситы, опять оборачивая; на верхъ каждаго пирожка слѣдуетъ положить одну ягодку варе-

ной клубники или другаго варенья, обсыпать сверхъ того сахаромъ, просѣяннымъ сквозь шелковое сито и подавать на столъ.

ПИРОЖНОЕ ИЗЪ КРЕМА.

Одну бутылку самыхъ густыхъ сливокъ надо влить въ каменную плошку и поставить на ледъ. Когда сливки охолодѣютъ, взбить ихъ прутянымъ бѣлымъ вѣничкомъ, который прежде того подержать въ кипяткѣ, чтобы прутья его не ломались, но отрехнуть отъ кипятка, остудить, чтобы збивать сливки холоднымъ, такъ густо и крѣпко, чтобы они уподобились тѣсту и свободно держались на вѣничкѣ; тогда положить въ нихъ чайную чашку мелкаго сахара, слегка перемѣшать, и выложить на блюдо; на блюдѣ же должно округлить кремъ на подобіе полушара и обложить вокругъ него пирожки розаны (показанные выше); сверху можно убрать его какимъ нибудь вареньемъ.

ТАКОЕ ЖЕ ПИРОЖНОЕ СЪ ЖЖЕННЫМЪ САХАРОМЪ.

Двѣ лошки мелко истолченаго рафинада надо растопить на сковородкѣ и закрасить дымомъ, чтобы сахаръ получилъ гранатный цвѣтъ; тогда должно разводить его сливками по немногу, пока весь разойдется и пока не будетъ въ немъ кусковъ. Послѣ этого слѣдуетъ уже слить его;

въ тоже время надобно взбить одну бутылку сливокъ въ густую снѣжную пѣну, положить въ оный чайную чашку мелкаго сахара, легко перемѣшать, и соединить съ жженымъ сахаромъ; перемѣшавъ же все это вмѣстѣ какъ слѣдуетъ, выложить въ компотникъ или въ другую хрустальную ли фарфоровую вазу, обложить сверху фруктами и подавать на столъ.

Недолжно кремовъ приготовлять очень рано, потому что они скоро осѣдаютъ и не могутъ удержать долго своего вида.

МОРОЖЕНЫЕ КРЕМОВЫЕ ПИРОЖКИ.

Одинъ стаканъ мелко истолченнаго рафинада надо смѣшать съ пятью цѣльными яицами, пятью яичными желтками и рюмкою воды померанцевыхъ цвѣтовъ. Потомъ поставить это на горячую плиту, взбивать вѣничкомъ такъ долго, чтобы сдѣлалось совершенно пышно и когда оно будетъ довольно бѣло, снять съ огня, не переставая взбивать, и остудивъ оставшіеся пять бѣлковъ, взбить потомъ крѣпко и примѣшать къ тѣсту, потомъ взбить одну бутылку густыхъ сливокъ, такъ же на подобіе тѣста; послѣ того смѣшать все это вмѣстѣ, наполнить этимъ тѣстомъ или кремомъ бумажныя коробочки, положить ихъ въ кострюлю, которую прежде поставить на ледъ въ лаханочку, и обсыпавъ кострюлю

солью и мелкимъ льдомъ (соли надо положить фунта четыре) замарозить въ ней пирожки и мароженые подавать на столъ.

СУХІЕ ПИРОЖКИ.

Три четверти стакана топленаго масла и стаканъ мелкаго сахара надо мѣшать въ чашкѣ ложкою такъ долго, чтобы смѣшиваемое сдѣлалось бѣло и пышно; тогда класть туда по одному, десять яицъ, смѣшавъ масло и сахаръ съ яицами; положить въ нихъ полный стаканъ крупитчатой муки, потомъ это тѣсто раскатать скалкою, въ толщину пальца, потомъ вырѣзать изъ сего выемкою или стаканомъ кружки, потомъ положить на нихъ смородиннаго варенья, сложить ихъ на подобіе полумѣсяца, помазать сверху желткомъ яица, обсыпать рубленымъ миндалемъ и сахаромъ, и печь въ довольно жаркой печкѣ. Когда пирожки испекутся, тогда вынуть ихъ на листъ, и, не снимая съ листа, остудить. Потомъ подчистить ихъ снизу ножемъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ съ толченою корицею и подавать на столъ.

Это тѣсто можно приготовлять въ видѣ большаго пирога, распластавъ его на листѣ и сдѣлавъ кругомъ рантъ. Тогда уже нужно сверху положить ленточки изъ того же тѣста, на подобіе рѣшетки, помазать пирогъ яицами и печь.

СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ.

Какимъ образомъ приготовлять слоеное тѣсто уже показано выше.

Надо раскатать слоеное тѣсто въ величину листа и въ толщину ножеваго обуха; середину, (третью часть всего) помазать яичными желтками, проколоть все тѣсто вилкою во многихъ мѣстахъ, чтобы оно не пузырилось, и печь. Когда оно испечется, варить особо въ небольшомъ количествѣ воды десять совершенно очищеныхъ крупныхъ яблоковъ, изрѣзанныхъ на кусочки, размять ихъ разваренныя до мягка, ложкою, и смешать по вкусу съ сахоромъ, потомъ разрѣзать испеченое слоеное тѣсто на три равныя части и помазавъ одну изъ нихъ яблочнымъ вареньемъ, накрыть другою; а другую помазать опять и накрыть третьею, послѣ того разрѣзать пирогъ на кусочки, обсыпать ихъ сахаромъ и подавать на столъ.

ПЕЧЕНЬЕ КЪ ВИНУ.

Нужны слѣдующіе припасы: одинъ полный стаканъ мелко истолченаго сахара одну, чайную чашку сладкаго вычищенаго сухо высушеннаго и мелко нарубленнаго миндаля, два яичные бѣлка, полъ чайной чашки крупитчатой муки и обтертую теркою цѣдру однаго лимона. Все это вмѣстѣ надо хорошо замѣсить. Если тѣ-

сто станетъ разсыпаться, то прибавить къ нему еще яичныхъ бѣлковъ и муки, изъ этого тѣста надо смять круглый кусокъ, раскатать его въ видѣ палки, толщиною въ одинъ вершокъ, и раскатавъ, сплюснуть и разрѣзать на длинненькіе кусочки, толщиною въ палецъ; эти кусочки положить потомъ на помазанный масломъ и засыпанный мукою листъ, не близко одинъ отъ другаго и печь въ печи въ большомъ, жарѣ. Ихъ можно почитать испеченными только тогда, когда они станутъ свободно отставать отъ листа: тогда надо снять ихъ съ листа и остудить.

ПЕЧЕНЬЕ ЖЕ, НАЗЫВАЕМОЕ РЕНСЪ.

Нужны два пивные стакана мелкаго сахара хорошо смѣшанные въ мискѣ или каменной чашкѣ съ двадцатью яичными желтками, (желтки надо опускать въ сахаръ по немногу, замѣшивая изъ нихъ тѣсто довольно долго, чтобы оно погустѣло и побѣлѣло) два стакана крупитчатой и одинъ стаканъ кортофельной муки и истертая на теркѣ цѣдра двухъ лимоновъ оставшіеся двадцат яичныхъ бѣлковъ, надо взбить вѣничкомъ въ густую снѣжную пѣну и примѣшать къ тѣсту такъ, чтобы ни бѣлковъ, ни муки не было порознь этимъ тѣстомъ надо наполнить коробочки сдѣланныя изъ

пищей бумаги (виличина ихъ зависитъ отъ произвола каждаго) и испечь его въ печи не въ большомъ жарѣ. Пирожки надобно почитать готовыми тогда, когда они станутъ крѣпки. Тогда ихъ слѣдуетъ вынуть изъ коробочекъ, остудить и подавать.

СБОРНЫЙ ПИРОГЪ.

Опредѣля по произволу величины пирога, надобно набрать разнаго сухаго печенья и, соразмѣрно съ количествомъ печенья, приготовить болѣе или менѣе емкую кострюлю, вымазать ее сливочнымъ масломъ, которое распустить прежде на сковородкѣ, особо отъ сего одинъ стаканъ мелкаго сахара, надо поспустить наблюдая, чтобы онъ не пригорѣлъ, и когда онъ станетъ довольно жидокъ, приклеивать имъ печенье, одинъ пирожокъ, къ другому, обкладывая ими внутренность кострюли ровно и плотно, такъ чтобы изъ пирожнаго составилась рамка; смотря по виличинѣ этого пирога, взбить нужное количество самыхъ густыхъ сливокъ въ крѣпкую пѣну, положить въ нихъ малиннаго вишневаго или клубничнаго варенья, наполнить, ими вынутую изъ кострюли пирожную рамку, украсить сверху желеемъ и фруктами, и подавать тотчасъ же на столъ.

Это пирожное можно приготовлять изъ одного

какаго нибудь сорта печенья, а также изъ фруктовъ какъ то: изъ апельсиновъ, винограда, финиковъ, чернослива и наполнять кремомъ.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТНАДЦАТОЕ,

О различныхъ глазурахъ и о прочемъ.

ГЛАЗУРЪ ИЗЪ ФЛЕРЪ Д'-ОРАНЖЪ.

Надо расколоть одинъ фунтъ рафинада, облить его полубутылкою воды, и доварить какъ показано въ § третьемъ, столовую ложку ренсковаго уксуса. поставить на ледъ, и только что станетъ густѣть, начать мѣшать лопаточкою, до того, чтобы онъ сталъ совершенно бѣлъ и жидокъ; когда онъ начнетъ густѣть, тогда надо разводить его водою померанцевыхъ цвѣтовъ, до такой степени, чтобы онъ могъ литься, но былъ не жиже густой патаки; послѣ этого, положить въ него двѣ столовыя ложки лимоннаго сока, перемѣшать, и употреблять этотъ глазурь для глазированія тортовъ и разнаго мелкаго пирожнаго. Онъ долженъ быть глянцовитъ, какъ атласъ, и потому онъ гораздо болѣе употребляется на глазуровку пирожныхъ, нежели тотъ, который приготовляется изъ сухаго сахара.

РОЗОВЫЙ ГЛАЗУРЪ.

Приготовлять точно такъ же, какъ и флеръ д'оранжевый, съ тою только разницею, что послѣдній слѣдуетъ разводить розовою водою и окрашивать въ розовый цвѣтъ кашенилью, приготовленною какъ показано выше.

ЖЕЛТЫЙ ГЛАЗУРЪ.

Надо прежде приготовить бѣлый глазуръ, такъ какъ показано выше, и развести его, вмѣто воды померанцавыхъ цвѣтовъ, простою водою. Когда же онъ изготовится, тогда натереть на сахаръ два толстокожіе апельсина, отскоблить отъ сахара цѣдру ножемъ, и, положивъ ее въ чашечку, развести горячею водою, чтобы сахаръ могъ распуститься. Тогда примѣшать распустившійся сахаръ въ глазуръ, и, если онъ будетъ еще не довольно желтъ, то прибавить въ него нѣсколько капель шафраннаго настоя.

Во всѣ глазуры должно прибавлять по вкусу каждаго, разведенной лимонной соли.

ЗЕЛЕНЫЙ ГЛАЗУРЪ.

Зеленый глазуръ приготовляется изъ флеръ д'оранжеваго глазура, слѣдующимъ образомъ: надо четверть фунта свѣжихъ фисташекъ об-

лить кипяткомъ, вычистить ихъ и истереть какъ можно мельче, прибавляя въ нихъ по немногу воды; послѣ этого слѣдуетъ протереть ихъ сквозь сито, и, протертыя, развести флеръ д'оранжевымъ глазуромъ; потомъ прибавить еще протертаго отвареннаго шпината, чтобы глазуръ; имѣлъ густой зеленый цвѣтъ. Шпинатъ надо приготовить такъ: отобрать и перемыть, оторвать отъ него коренья и сварить въ водѣ до мягка, слить съ него воду, отжать и протереть ложкою сквозь частое сито; тогда уже окрашивать имъ глазуръ, наблюдая чтобы не было въ немъ кусочковъ.

ШОКОЛАДНЫЙ ГЛАЗУРЪ.

Надобно расколоть на кусочки одинъ фунтъ шоколада и облить такимъ количествомъ воды, чтобы онъ въ ней распустился; потомъ разварить его на огнѣ, мѣшая, чтобы не было въ немъ кусочковъ. Когда онъ уподобится жидкому тѣсту, тогда уварить одинъ фунтъ сахара, какъ показано въ § третьемъ, мѣшая его, пока совершенно побѣлѣетъ; послѣ этого уже положить въ него разваренный шоколадъ, перемѣшать вмѣстѣ и глазировать что угодно; но наводя на пирожное глазуръ, всегда нужно ставить его на минуту въ печь, чтобы этотъ глазуръ сохранялъ глянецъ; а на слѣдующій-

разъ надо прибавить въ него не много воды и разогрѣть на огнѣ: онъ придетъ опять въ надлежащее жидкое состояніе. Такъ надо поступать всякій разъ, пока глазуръ не употребится весь.

ГЛАЗУРЪ ДЛЯ УБОРКИ ПИРОГОВЪ, ПИРАМИДЪ И КОНФЕКТОВЪ.

Надо растолочь и просѣять сквозь шелковое сито одинъ фунтъ рафинада, положить его въ чашку и замѣсить изъ него съ яичными бѣлками густое тѣсто, помѣшать его немного лопаточкою и прибавить столовую ложку лимоннаго сока, который долженъ быть процѣженъ сквозь плотное полотно. Все это вмѣстѣ мѣшать такъ долго, чтобы тѣсто сдѣлалось еще гуще, стало легко и бѣло; тогда взявъ его немного лопаточкою, положить на чистую бумагу; если оно не станетъ распускаться, то мѣшать его болѣе не нужно; потомъ это все слѣдуетъ собрать въ одну массу и накрыть сырой тряпкой, безъ чего глазуръ можетъ высохнуть и испортиться. Когда нужно будетъ что нибудь убирать имъ, то сдѣлавъ изъ четверти листа писчей бумаги трубочку, кончикъ которой долженъ быть совершенно ровенъ и плотенъ, наполнить ее этимъ глазуромъ, такъ, чтобъ удобно было трубочку завернуть; а послѣ, обрѣзавъ у ней ножницами

кончикъ, толщиною въ толстую нитку или въ тоненькій снурокъ, сжать трубочку между большимъ, указательнымъ и переднимъ пальцами: отъ этого потечетъ изъ нея глазуръ. Тогда можно изъ него выдѣлывать разные узоры.

О РАСПРЕДѢЛЕНІИ ДЕССЕРТА НА БАЛЬНЫХЪ ВЕЧЕРАХЪ.

По существующему повсемѣстному обычаю не рѣдко даются балы или увеселительные вечера при разныхъ случаяхъ, какъ то: въ дни браковъ, имянинъ, рожденій; а такъ же назначаются они часто безъ всякаго важнаго случая, такъ, по желанію того или другаго лица. На этихъ балахъ, между прочими удовольстіями, угощеніе принято за необходимость; но порядокъ угощенія, большею частію возлагается на кандитера какъ изобрѣтателя и распорядителя по гастрономической части бала. Во всѣхъ такихъ случаяхъ порядокъ угощенія почти неизмѣняется временемъ, а потому онъ долженъ быть здѣсь описанъ, сообразно современнымъ условіямъ или законамъ, на которыхъ основывается.

УГОЩЕНІЕ НА БАЛАХЪ ВЪ ДНИ БРАКОВЪ.

Прежде нежели соберутся гости, столъ уже долженъ быть приготовленъ. Если гости приглашаются на обѣдъ, то во время обѣда гости

обыкновенно пьютъ тосты, по предварительному назначенію ихъ присутствующими. Тосты провозглашаются за жаркимъ. На это время слѣдуетъ подавать пуншъ-гласе и шампанское. Послѣ шампанскаго, если слѣдуютъ кремъ или мороженое, или желе сухое, пирожное подается тотчасъ послѣ нихъ, безъ перемѣны у гостей тарелокъ; послѣ сухаго пирожнаго всегда берутся конфекты, которыя во время обѣда должны стоять въ вазахъ на столѣ, и когда гости выходятъ изъ за стола, въ это время служители должны выносить столы, снявъ съ нихъ всѣ принадлежности обѣда, а кандитеръ долженъ приготовить кофей, который лѣтомъ можно подавать холодный. Если же кофей подается горячій, то со сливками, безъ хлѣба: его слѣдуетъ подавать немедленно послѣ стола. Въ то время, когда одинъ или два служителя разносятъ кофей, прочіе должны принимать отъ гостей чашки послѣ кофея; спустя полчаса или часъ, пока одинъ изъ служителей ставитъ самоваръ и приготовляетъ всѣ принадлежности чая, то есть, накладываетъ на подносы печенья, нарѣзываетъ лимоны, разстанавливаетъ чашки и кладетъ въ нихъ сахаръ, слѣдуетъ подавать гостямъ дессертное вино; послѣ вина чай; послѣ чая фрукты; послѣ фруктовъ мороженое или кремъ; послѣ мороженаго питье, (которое, подается въ продолженіи всего вечера, въ особенности-

во время танцевъ) за питьемъ маседуанъ; за маседуаномъ конфекты; за конфектами шоколадъ; за шоколадомъ вино и легкое печенье, при которомъ раздаются такъ же, экорнеты, наполненные конфектами, которыя молодая раздаетъ своимъ, а молодой своимъ роднымъ и знакомымъ. Этимъ обыкновенно оканчивается свадебный вечеръ, и гости разъѣзжаются.

На чайный подносъ, подъ каждую чашку, кладется обыкновенно маленькая чайная салфеточка; подносъ подъ печеньемъ такъ же покрывается салфеткою, на которую раскладывается печенье въ симметрическомъ видѣ.

УГОЩЕНІЯ ВЪ ИМЯНИННЫЕ ДНИ.

Если гости приглашаются не къ обѣду, а на вечеръ, то вечеръ начинается чаемъ, передъ которымъ обносятъ гостей дессертнымъ виномъ; послѣ чая слѣдуютъ сырые фрукты или варенья въ сахарѣ; послѣ фруктовъ, кремъ или маренго; послѣ маренго маседуанъ, если непредполагается подавать закуски или ужина; послѣ маседуана дессертное вино; послѣ вина конфекты; послѣ конфектовъ мороженое; послѣ мороженаго питье; а послѣ питья, шоколадъ съ бисквитами или легкимъ печеньемъ. Если же назначается ужинъ или закуска, то послѣ маседуана подается шоколадъ, послѣ шоколада конфекты, послѣ конфектовъ мороженое; послѣ мороженаго питье, послѣ питья дессертное вино, а послѣ вина закуска или ужинъ.

Иногда для кавалеровъ дѣлается пуншъ или грокъ, а для дамъ негосъ или глювейнъ, которые подаются во время чая.

УГОЩЕНІЯ ВЪ ПРОСТЫЕ БАЛЫ.

Они обыкновенно начинаются съ чая. Шоколадъ подается передъ мороженымъ. Такіе вечера по большой части заключаются легкою закускою. На важные балы можно назначать по пяти служителей на пятьдесятъ персонъ. Если угощеніе подается гостямъ на четырехъ подносахъ, то остающійся отъ пяти одинъ человѣкъ долженъ разливать чай и приготовлять слѣдующіе дессерты.

РАЗЛИЧНЫЯ УКРАШЕНІЯ И ПИРАМИДЫ.

По приложеннымъ здѣсь рисункамъ можно дѣлать точно такія или подобныя имъ пирамиды, корзинки и вазы, которыя приготовляются большею частію изъ марципана или изъ миндальныхъ макароновъ. Нерѣдко же приготовляютъ ихъ и изъ простаго тѣста, такъ: надо вычистить и истереть мелко, сладкаго миндаля; имѣть наготовѣ фунтъ сливочнаго масла, полтора фунта мелкаго сахара, истертую на теркѣ

цѣдру одного лимона, чайную чашку розовой воды и три фунта крупитчатой муки (если понадобится, прибавить яицъ), чтобы можно было замѣсить крутое тѣсто, которое надо раскатать на ровномъ столѣ скалкою, въ четверть дюйма толщиною, и вырѣзывать изъ него, по сдѣланнымъ изъ бумаги выкройкамъ, то, что нужно изъ этого тѣста; фигуры должно положить на ровный листъ и печь ихъ довольно сухо; а послѣ того покрыть съ одной стороны глазуромъ, засушить и составлять пирамиды на блюдѣ, склеивая одну часть ея съ другою распущеннымъ на сковородкѣ мелкимъ сахаромъ. Когда же она составится, тогда должно обклеить ее, въ семметрическомъ видѣ, конфектами, украсить разноцвѣтными глазурами и подавать на столъ.

Пирамиды, приготовляемыя изъ марципана, печь не должно; а должно засушивать въ легкомъ жарѣ и составлять какъ выше показано.

ШОКОЛАДНЫЙ ДУТЫЙ САХАРЪ.

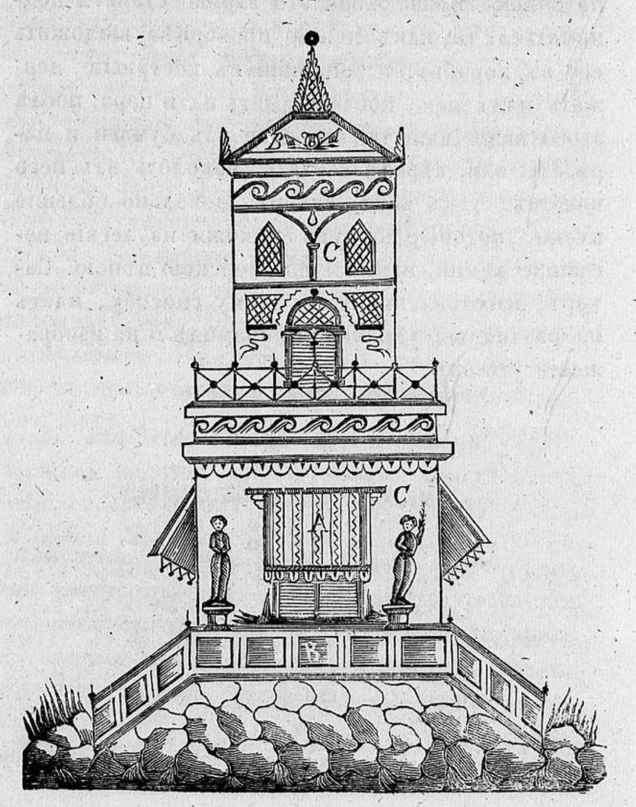
Для этого нужно взять одинъ фунтъ рафинада, расколоть его, и облить водою, чтобы онъ могъ распуститься. Тогда уже слѣдуетъ варить его, какъ показано въ § седьмомъ, и въ то время, какъ онъ варится, отдѣлить отъ одного яица бѣлокъ, взять двѣ столовыя ложки сахара, просѣяннаго сквозь шелковое сито, смѣшать

бѣлокъ съ сахаромъ въ стаканѣ, чтобы смѣшанное было бѣло и легко; и когда сахаръ доварится какъ надо, положить въ него три столовыя ложки тертаго шоколада и битый бѣлокъ съ сахаромъ, и тотчасъ же мѣшать лопаточкою. Какъ скоро это вариво станетъ подниматься, то, какъ можно проворнѣе выложить его въ коробку, и, опрокинувъ кострюлю, держать надъ нею, пока небудетъ идти пара; послѣ этого надо вынуть свареное изъ бумаги и нарѣзать, или, вѣрнѣе сказать, наколоть изъ него ножемъ, такъ какъ сахаръ, довольно большіе куски, которые будутъ похожи на легкіе песчаные камни, называемые морскою пѣною. Сахаръ, изготовленный по этому способу, идетъ на различныя украшенія пирамидъ и на изображеніе утесовъ.

ПИРАМИДА.

Пирамида (a). Дутый сахаръ, о приготвленіи котораго будетъ сказано ниже (b) марципанъ,

Фигура 6.



приготовленный изъ миндаля или фисташекъ— если фисташковый, то его должно подкрасить шпинатомъ, отчего онъ получитъ свѣтлозеленый цвѣтъ (c); марципанъ бѣлый (d); маркизы изъ бѣлаго драгакантоваго тѣста, съ красными полосками, окрашенными кашенилью и такими же фистонами; рельефная работа и украшенія приготовляются обыкновенно изъ глазура, уборка, какъ то: окна, перила и проч., тоже должно дѣлать по особой выкройкѣ, на ровномъ листѣ или камнѣ, намазанномъ сливочнымъ масломъ; выкроенныя фигуры высушивать и составлять, какъ уже показано выше, распущеннымъ сахаромъ. Когда главныя части пирамиды будутъ сдѣланы, второстепенныя украшенія приклеиваются уже къ ней на мѣстѣ.

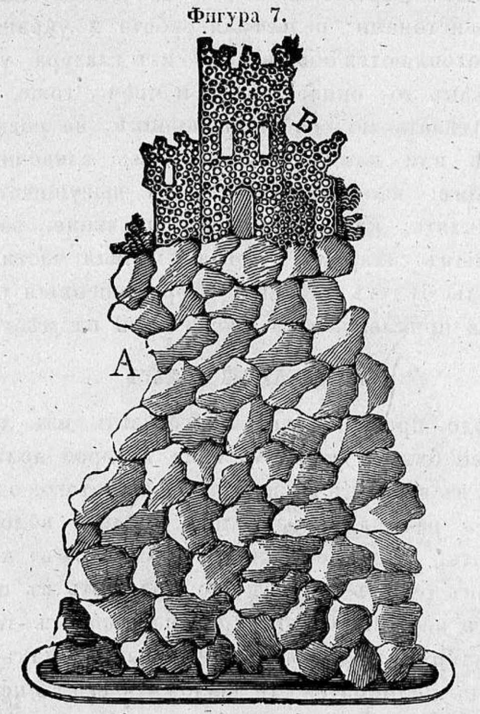
БѢЛЫЙ ДУТЫЙ САХАРЪ.

Надо прежде всего приготовить изъ листа писчей бумаги коробку, края которой должны быть въ вершокъ вышиной. Послѣ этого: одинъ фунтъ рафинада, расколоть, облить водою и сварить, какъ показано въ § седьмомъ; когда же онъ будетъ сваренъ, то положить въ него; одинъ яичный белокъ, смешанный; съ двумя ложками мелкаго сахара, и мешать; а какъ онъ будетъ поднимatся, то выложить его въ коробку, остудить, разрезать и употреблять для пирамидъ.

УТЕСЪ.

Литера (а) служитъ изображеніемъ утеса, составленнаго изъ кусковъ дутаго сахара и склееннаго распущеннымъ сахаромъ. Въ ущельяхъ, мѣстамъ, сдѣлана зелень, на подобіе моха и

Фигура 7.



травы, изъ фисташковаго марципана: литера (b); на поверхности утеса видна развалина, сдѣлан-

ная изъ мелкаго печенья, называемаго терпѣніе (пассьянсъ) склеенная на ровномъ листѣ или камнѣ распущеннымъ сахаромъ.

СКАЛА.

Литера (а) изображаетъ скалу, составленную изъ рубленнаго миндаля, съ распущеннымъ

Фигура 8.



сахаромъ, кажущуюся какъ бы сдѣланною изъ дикаго мрамора, сѣраго цвѣта (b); извивающаяся тропинка сдѣлана изъ драгокантоваго зеленаго тѣста, оно усыпано: какъ бы пескомъ, желтымъ сахаромъ (с); на поверхности скалы находится изображеніе бесѣдки; оно составлено изъ марципана; зелень и растеніе кругомъ сдѣланы изъ драгакантоваго тѣста.

ПИРАМИДА.

Литера (а) вѣнскій пирогъ, оглазированный и укра-

Фигура 9.

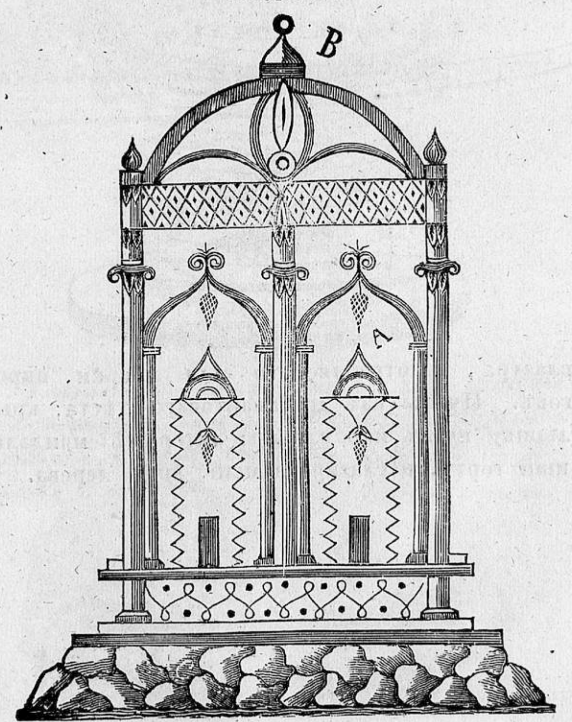


шенный, литера (b) арабески, пирамиды изъ тѣста миндальныхъ макороновъ, слѣпленная распущеннымъ сахаромъ и украшена конфектами.

БЕСѢДКА.

Литара (а) изображеніе бесѣдки въ готическомъ видѣ, сдѣланной изъ бѣлаго драгакан-

Фигура 10.

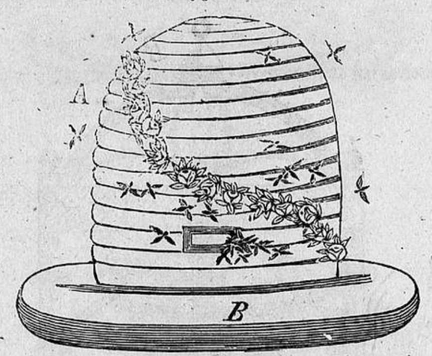


товаго тѣста (в); на шпицѣ золотой? шарикъ (с) внизу подъ нею постаментъ изъ дутаго сахара.

УЛѢЙ.

Литера (а) изображенie улья, сдѣланнаго изъ тѣста миндальныхъ макароновъ; гирлянда изъ

Фигура 11.



глазура, употребляемаго для уборки пироговъ. Пчелы изъ драгакантоваго тѣста; крылышки пчелъ изъ слюды; литера (b) миндальный тортъ, неглазированный, видъ дерева.

КОРЗИНКА.

Литера (а) изображенie овальной вазы или корзинки, сдѣланное изъ колецъ безейнаго тѣ-

Фигура 12.

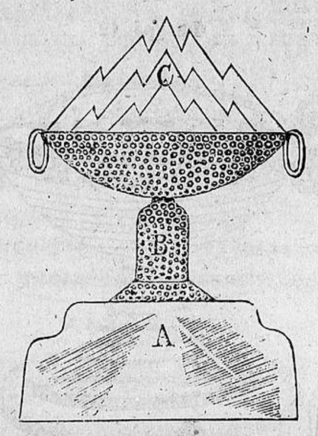


ста. Кольца одно другаго менѣе. Они склеены распущеннымъ сахаромъ. Литера (b); корзинка наполнена битыми сливками и украшена вареньемъ и желеемъ.

ВАЗА.

Литера (а) миндальный тортъ, оглазированный шоколаднымъ глазуромъ; литера (b) изо-

Фигура 13.

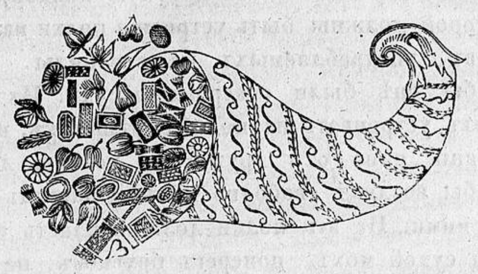


браженіе вазы, сдѣланной изъ мелкаго печенья, называемаго (терпѣніе): ваза, склеенная распущеннымъ сахаромъ; литера (с) сбитые сливки съ ванилью. Подъ ними ваза выложена бисквитами.

РОГЪ ИЗОБИЛІЯ.

Изображеніе рога изобилія сдѣланнаго изъ

Фигура 14.

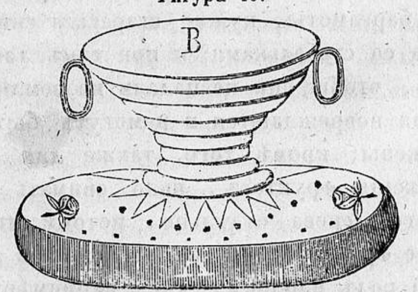


тѣста шоколаднаго торта, украшеннаго глазуромъ и наполненнаго конфектами.

КОРЗИНКА.

Литера (а) венскій пирогъ, оглазированный и украшенный глазуромъ, фруктами и конфектами литера (b) изображеніе корзинки изъ тѣ-

Фигура 15.



ста миндальныхъ макароновъ. Карзинка наполняется конфектами.

О СБЕРЕЖЕНІИ И СНЯТІИ ФРУКТОВЪ.

Кто имѣетъ сады и въ нихъ фруктовыя деревья, тому надо имѣть и сухую кладовую, въ которой должны быть устроены полки изъ брусковъ, употребляемыхъ на стропилы. Надо, чтобы онѣ были совершенно сухи. Ихъ слѣдуетъ устроивать на подобіе рѣшетокъ, въ разстояніи одна отъ другой на полтора дюйма, чтобы воздухъ свободно могъ проникать между ними. На эти полки должно класть солому или сухой мохъ, поперегъ брусковъ, не очень толсто; сверхъ моха надо накладывать фрукты, одни подлѣ другихъ, и накрывать тонко сухою соломою.

О СНИМАНІИ ФРУКТОВЪ.

Всѣ плоды и фрукты, какъ то: яблоки, груши и баргамоты, нужно стараться снимать съ дерева со стебельками; и при томъ, такъ осторожно, чтобы они не падали на землю: чрезъ это они повреждаются и немогутъ быть долго сбережены; кромѣ того, также для лучшаго сбереженія фруктовъ, надо снимать ихъ съ каждаго дерева отдѣльно, потому что почти каждое фруктовое дерево имѣетъ свои качества и свой родъ плодовъ. Такъ напримѣръ яблоки, называемыя крыжапель, имѣютъ видъ тем-

нозеленый и темнокрасный, почти гранатоваго цвѣта, во вкусѣ сладко-кислы и тверды; этотъ сортъ яблоковъ очень хорошо сохраняется и очень годенъ къ кандитерскому дѣлу для печенья, для мягкаго и для сухаго мармелада. Яблоки, именуемыя апорто, бываютъ нѣжны, видомъ крупны, и имѣютъ довольно пріятный видъ: ихъ можно мочить и также употреблять для изготовленія сухаго мармелада. Антоновскія, видомъ зелены, чисты: сочны, это одинъ изъ лучшихъ сортовъ яблоковъ, для приготовленія бѣлаго желе. Ихъ такъ же можно мочить въ квасу, какъ показано выше. Рѣпка, Анисовые, Плодовитка, и такъ далѣе, совершенно различны по своимъ качествамъ. Снимая ихъ, надо, какъ показано выше, раскладывать на солому, такъ, чтобы каждый сортъ лежалъ отдѣльно одинъ отъ другаго. Такъ же надо раскладывать груши и баргамоты. Надобно наблюдать, чтобы въ кладовой, гдѣ сохраняются плоды, было, примѣрно, около семи градусовъ тепла. Должно по крайней-мѣрѣ одинъ разъ въ недѣлю пересматривать плоды: если на которыхъ окажутся пятна, отбирать ихъ, вырѣзывать изъ нихъ испорченныя части, вычищать ихъ и варить, съ прибавленіемъ небольшаго количества воды. Изъ сваренныхъ же удобно можно приготовлять мармеладъ, или употреблять ихъ для чего нибудь другаго, какъ напримѣръ: дѣлать яблоч-

ную воду, медъ, уксусъ, который съ успѣхомъ можно употреблять для салатовъ и разныхъ маринованій Фрукты и ягоды, какъ то: вишни, малину, садовую землянику, сливы, и даже персики, и абрикосы, нужно стараться снимать спѣлые, отчего и варенье изъ нихъ будетъ хорошо; если же нѣкоторые изъ нихъ перезрѣютъ, а другіе недозрѣютъ, то первые въ сахарѣ разварятся, а послѣдніе будутъ слишкомъ тверды.

Примѣчанія.

Такъ какъ въ изложенныхъ въ этой книгѣ наставленіяхъ, только кратко объяснены правила изготовленія и храненія кандитерскихъ издѣлій, что по моему мнѣнію нахожу неудовлетворительнымъ для желающихъ руководствоваться моими совѣтами, то, воизбѣжаніе неумѣстнаго распространенія наставленій и повторенія въ нихъ нѣсколько разъ одного и того же, нахожу нужнымъ изложить въ заключеніи моей книги:

Первое. При отдѣленіи въ яицахъ бѣлка отъ желтка, должно стараться, надбивъ слегка яицо, разнять скорлупу на двѣ половинки, всегда опускать бѣлокъ въ отдѣльную чашку, возлѣ которой имѣть другую для желтка, и перекладывая желтокъ изъ одной скорлупы въ другую, наблюдать, чтобы ни сколько непопало

въ бѣлокъ желтка. Если же не большая часть его и отдѣлится, то должно непремѣнно вынуть ее, потому что желтокъ заключаетъ въ себѣ маслянистыя части и будучи смѣшанъ съ бѣлкомъ, разжидитъ его: тогда уже невозможно будетъ взбить его крѣпко; если же бѣлокъ, не крѣпко взбитый, примѣшается въ тѣсто, то и самое тѣсто будетъ жидко: отъ этого то тѣсто, по выпеченіи его, небудетъ, какъ слѣдуетъ ему быть, пышно и легко, а, напротивъ, станетъ твердо и тежело и уменьшится въ количествѣ. Кромѣ того, когда бѣлки чисто отдѣлятся, то, въ лѣтнее время должно ихъ ставить на ледъ, а зимою въ холодное мѣсто, чтобы только немогли замерзнуть: они всегда должны быть совершенно холодные; когда же ихъ нужно взбивать, то первоначально должно вѣничкомъ слегка приподнимать; а какъ они сдѣлаются жидки, и будутъ пѣниться, то слѣдуетъ взбивать ихъ поскорѣе, пока сдѣлаются тверды, подобно снѣгу; тогда класть въ смѣшанный съ желтками сахаръ, муку, которую не надо размѣшивать совершенно, но не много перемѣшать, положить бѣлки и вымѣшивать, чтобы образовать изъ того одну массу.

Второе. При изготовленіи пирожныхъ надо употреблять мелкій сахаръ, чтобы онъ былъ просѣянъ сквозь сито, довольно частое, потому что, будучи смѣшанъ съ яичнымъ желт-

комъ, иначе не растворится: черезъ это и самое тѣсто неможетъ быть такъ пышно, какъ бы слѣдовало.

Третье. Когда сахаръ положится въ чашку или каменную плошку, то желтки должно въ него класть по одному, или по два не болѣе, и хотя здѣсь показано выше, что ихъ надо размѣшивать съ сахаромъ лопаточкою, но для этого нужно имѣть особую привычку, пріобрѣтаемую долговременною опытностію въ кандитерскомъ дѣлѣ. Если у кого этой привычки нѣтъ, то этотъ способъ мѣшанія можно замѣнить тѣмъ, что взять простую, большую деревянную ложку, растирать ею сахаръ съ желткомъ, пока будетъ это довольно бѣло, и терпѣливо продолжать эту работу, такъ, чтобъ всѣ желтки и весь сахаръ были смѣшаны. Если же положить въ посудину всѣ желтки вмѣстѣ, вдругъ, то ихъ не возможно будетъ такъ хорошо смѣшать, какъ класть одинъ послѣ другаго постепенно; вообще же, всякое тѣсто, котторое взбивается вѣничкомъ на огнѣ, и состоитъ изъ яицъ, въ противоположности съ сказаннымъ выше, должно быть взбиваемо скоро, со всею пропорціею яицъ, до тѣхъ поръ, пока станетъ совершенно бѣло и густо. Когда оно такимъ образомъ взбито, то въ него недолжно класть въ горячее муки, а прежде остудить, причемъ однако же взбивать все такъ постепенно.

Четвертое примѣчаніе относится къ составленію масленныхъ тѣстъ. Для всѣхъ пирожныхъ, въ которые употребляются масло, сахаръ, мука и взбитыя бѣлки, слѣдуетъ прежде всего масло слегка распускать въ теплѣ, выливать въ чашку и мѣшать ложкою такъ долго, чтобы оно стало подобно смѣтанѣ или битымъ сливкамъ тогда уже можно класть въ него сахаръ, перемѣшивать вмѣстѣ и прибавлять, какъ уже показано, по одному или по два желтка. Когда всѣ желтки размѣшаются, тогда слѣдуетъ взбивать бѣлки. Когда же бѣлки собьются, тогда можно положить въ тѣсто муку и вмѣстѣ съ бѣлками переворачивать ее, чтобъ образовалось одна масса.

Пятое. Всѣ пирожныя, въ составъ которыхъ входятъ сахаръ, желтки и взбитые бѣлки, при выпеченіи ихъ, познаются такимъ образомъ: если тортъ, будучи посаженъ въ печь, получитъ сверху коричневый цвѣтъ, то можно его вынуть изъ печи, наложить на него слегка руку, и когда пирожное будетъ подобно мокрой губкѣ, уступитъ прикосновенію руки, то это уже почитать доказательствомъ что оно еще не готово: его тотчасъ же должно прикрыть сверху бумагой и опять посадить въ печь на нѣсколько минутъ. Если же, напротивъ того, оно будетъ подобно мягкой булкѣ, съ которой очищена корка, то уже печь его довольно: тогда вынуть его, остудить и продолжать обращаться съ нимъ какъ сказано.

Шестое. Всѣ миндальныя макароны, въ отношеніи къ оконченности ихъ печенія, познаются такимъ образомъ: если, будучи посажены въ печь, они поднимутся, и, постоя нѣсколько минутъ, получатъ цвѣтъ, то уже можно ихъ вынимать и если свободно отстаютъ отъ листа и снизу имѣютъ желтоватый цвѣтъ, то печь ихъ болѣе не нужно; если же снизу очень мягки, подобно тѣсту, то слѣдуетъ накрыть пирожки бумагою и еще печь ихъ нѣсколько минутъ. — Когда предписано печь макароны на писчей бумагѣ, то при полученіи ими сверху цвѣта должно вынимать ихъ и взявъ тонкій ножикъ обмокнуть въ воду, отрѣзать имъ отъ бумаги макарону и посмотрѣть: если оно получила внизу желтую корочку, подобную пѣнкѣ топленнаго молока, то значитъ что уже макароны готовы: тогда ихъ надо только вынуть изъ печи, остудить и снимать ножемъ съ бумаги, оттирая ножъ мокрымъ полотенцемъ. Соблюдая всѣ эти условія, можно въ короткое время научиться приготовленію кандитерскихъ издѣлій, безъ помощи указателей или руководствъ по этой части.

Фиг. представляетъ наружный видъ и часть разрѣза аппарата, состоящаго изъ пустаго цинковаго цилиндра A, внутрь котораго концентрически вставленъ другой такой же цилиндръ B меньшаго діаметра;



—съ одного конца цилиндръ B запаянъ, а промежутокъ между стѣнками обоихъ цилиндровъ открытъ;—съ другаго конца, на оборотъ, запаянъ промежутокъ и открытъ цилиндръ B. Въ цилиндръ B кладется жидкость для мороженаго, а промежутокъ между стѣнками цилиндровъ наполняется льдомъ съ примѣсью соли или силитры. Къ бокамъ цилиндра A

діаметрально противоположно припаянны двѣ пластинки аа и а̀а̀; въ концахъ этихъ пластинокъ сдѣланы ушки для задвижекъ bb и b'b', а въ срединѣ утверждены цапфы сс', коими аппаратъ кладется на подставку или станокъ D. Аппаратъ съ обоихъ сторонъ закрывается плоскими деревянными крышками dd', герметически приправленными, и закрѣпленными задвижками ее', съ нажимными винтами ff'. Аппаратъ кладется цапфами на подставку D, на цапфу с' надѣвается ключь g, коимъ аппаратъ быстро вращается въ вертикальной плоскости, причемъ мороженое застываетъ неимовѣрно скоро.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

КРАТКОЕ ОБЪЯСНЕНІЕ ПРЕДМЕТОВЪ.

ПОЛНЫЙ КАНДИТЕРЪ.

ОТДѢЛЕІЕ ПЕРВОЕ.

Разное мелкое печенье и торты.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ.

Пироги и торты.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРЕТЬЕ.

—

Мелкія макароны, пирожки, пряники и прочее.

—

—

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

О сахарѣ.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТОЕ.

О вареньяхъ, ягодныхъ сокахъ, мармиладахъ, постилахъ и прочее.

МУФТОВЫЯ ПОСТИЛЫ.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ШЕСТОЕ.

О конфѣктахъ разнаго рода и о конфѣктныхъ украшеніяхъ.

ЧАСТЬ I.

О КАНФѢКТАХЪ, ПРИГОТОВЛЯЕМЫХЪ ПО ПРАВИЛУ КОНДИТЕРСКАГО ИСКУСТВА.

КАРАМЕЛЬ (или леденецъ)

КОНФѢКТЫ ИЗЪ МАРЦИПАНА.

КОНФЕКТЫ ПРИГОТОВЛЯЕМЫЕ ДОМАШНИМЪ ОБРАЗОМЪ.

ОТДѢЛЕНІЕ СЕДЬМОЕ.

О мороженыхъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ВОСЬМОЕ.

О кремахъ, желе, компотахъ и бламанже.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ДЕВЯТОЕ.

О разныхъ экстрактахъ горячихъ и холодныхъ напиткахъ и водахъ.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ДЕСЯТОЕ.

Медовые домашніе постилы и другія изготовленія.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ОДИННАДЦАТОЕ.

Объ особомъ родѣ украшеній для конфѣктовъ приготовляемыхъ за благовременно.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ДВѢНАДЦАТОЕ.

О разныхъ родахъ и видахъ шоколада.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ТРИНАДЦАТОЕ.

О медахъ разнаго рода.

—

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТЫРНАДЦАТОЕ.

Тоже простыя домашнія пирожныя.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТНАДЦАТОЕ.

О различныхъ глазурахъ и о прочемъ.

ОРАСПРЕДѢЛЕНІИ ДЕСЕРТА НА БАЛЬНЫХЪ ВЕЧЕРАХЪ.
